

田園地帯の真ん中で食パン専門店を創業
チラシ1枚まかずに販路を拡大

- ▶支援内容
- ☑ とやま起業未来塾
 - ☑ 富山県よろず支援拠点
 - ☑ 小さな元気企業応援事業

食パン専門店 ファイブ



北海道産の高級小麦粉を長時間熟成させ、甘みと旨味を引き出している「山食パン」。オーガニックのバーム油を使っているため、小麦粉本来の味、香りが楽しめる。



同店のロゴマーク



ギフト用に使っていただくことも可。ラスクなどの詰め合わせもある。

「がくっ」と膝が折れた。我に返った豊田安江さんが時計を見ると、午前3時を示している。パン生地を切りながら、ウトウトしたようだ。2016年5月に「食パン専門店 ファイブ」を立ち上げて以来、豊田さんは毎夜11時頃に起き出して食パンを焼いている。それ以前は、パン屋での修業を除けば、「お堅い仕事」に十数年就き穏やかな生活を送っていた。

それが一変したのは、「老後はふるさとで」とご両親が富山へのUターンを希望されたから。「親だけではいずれ不自由なことも出てくる」と案じた豊田さんは、自身も富山へのUターンを決意。そして「富山では食パン店を営んで暮らしを成り立たせよう」と、近くにあった人気のパン屋（神戸の2カ月待ちのパン屋）での修業に入ったのだ。

チラシ1枚まかずに 販路を開拓

お店を構えたのは国道8号線「大江」の交差点を小杉方向に70mほど行ったところ。近隣には事業所がいくつかあるのみで、周りには富山を象徴する田園が広がっている。（この取材の数カ月後に、生産体制を拡充するために現在地に移転）

このロケーションで、どうやってお客を増やしたのか。当初、豊田さんはお店から500～600m先の旧小杉町の市街地や、その向こうの太閤山団地にチラシをまいて、希望者のいる事業所や個人宅へ食パンを配達することを考えていた。食パンの宅配ビジネスだ。

配達用の車を準備し、初期には叔母の支援も得ることに。そしてオープン前は食パンの試作に明け暮れた。その食パンを、工房に訪ねてきた人（電気やガスの検針員、郵便や宅配便の配達員等々）に試食していただくほとんどの人が絶賛し、「開業したら買う」という人が続出。「ウチの近くの農協の直売所に卸してくれたら買いやすいから」と直売所にかけて、同店の食パンを扱う商談をまとめてくる御仁も現れた。さらには様々なご縁が功を奏し、自然食を扱う食品スーパーや病院の売店、県産品のアンテナショップ、高速道路サービスエリアでも販売されることに。そして地元の新聞が「神戸

からUターンした女性が食パン専門店を創業」と記事にしたため県内全域に伝わり、人気に火がついた。おかげでチラシ1枚まくことなく販路を拡大し、スタッフを3人擁するまでになったのだ。

「食パンを輸出したい！」

豊田さんは、ここまで順調に販路を拡大できるとは思ってもいなかった。「立ち上がりはよくても、潮が引くように売上は落ちるのではないか、という不安が頭の片隅にありました」と創業時を振り返る。

そこで氏は、富山商工会議所に赴いて経営相談をお願いすると、当機構のとやま起業未来塾を紹介され、「そこで経営の基礎を学び、パン屋経営のビジネスプランを練ったらよいのではないかと」薦められたそう。そしてさっそく事務局を訪れ、2016年5月から始まる第12期の未来塾に入塾したのだ。

未来塾で豊田さんは、食パンの宅配ビジネスを詳細に描き、富山・高岡に直営の販売店を持つことを想定。さらには食パンをアジア、東南アジアの国々に輸出するプランも練った。ただ、そこには課題があった。

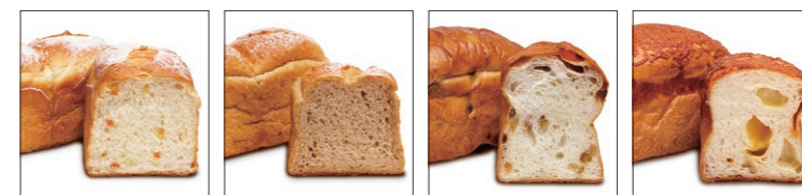
パンは賞味期限が極めて短い加工食品であるため、輸出に取り組むパン製造業者はほとんどいない。海外での展開は現地製造がメインのようだ。それを踏まえて食パン輸出の可能性を豊田さんにうかがった。

「菓子の個包装の中に、シート状の乾燥剤が敷いてあることがあるでしょう。あの一種にアルコール系のものがあり、それを用いると1カ月くらいはおいしく食べることができます」と返ってきた。ただ実際に調べてみると、通関手続きが煩雑で小売店に届くの1カ月以上かかることもある様子。また1本700円の同店の食パンが、輸出先では2,000～3,000円で販売されないと商売にならないこともわかってきた。

「でも輸出についてはあきらめたわけではありません」と豊田さんはこやかに語り、「当面の目標はスタッフを増やし、パンを焼ける職人を育て今の1.5倍の食パンを焼くことができるようにすることです」と続けた。喫緊の課題は、いわゆる人手不足により人材確保が難しいこと。また豊田さん自身が忙しすぎて経営上の評価がきちんとなされていないことだ。「経営上の評価や課題については、『よろず支援拠点』のコーディネーターに指導していただき、利益率の改善などに取り組みたい」と豊田さんは意気軒昂であった。



バリエーションの「あん食ぱん」。他にオレンジ、玄米、レーズン、チーズなどを生かした食パンもある。（いずれも1斤相当）



次々と焼き上がる人気の山食パン。イベント等に出展しての販売を誘われることもあるそうだが、生産が追いつかないため断ることも多々あるようだ。

PROFILE

所在地 高岡市下伏間江102-1-7
 代表者 豊田 安江
 資本金 個人創業
 従業員 3名
 事業 食パンの製造販売
 TEL 0766-75-9998
 FAX 同上
 Facebook <https://m.facebook.com/shokupan5/>

豊田安江さん