



株式会社コガネパン

住所 岐阜市柳津町上佐波西1-127
TEL 058-279-6611
FAX 058-279-6615
URL http://www.koganepan.com/

な誠一さんに鈴子さんはこんな言葉をかけました。「好きにしていよいよ、潰しても構わない」
その言葉を聞いて誠一さんは「母は腹をくくってってくれて、潰してなるものか」と、覚悟を決めました。
かつてコガネパンでは、学校給食の他にも通販専門企業のOEMで売り上げを伸ばしていましたが、流行は変化し、自社の方向性を見直す必要に迫られました。新たな活路として、オリジナルブランドの開発・確立を目指しはじめました。目をつけたのが神戸にある製造会社のパンで、大手との差別化を図っており、自らが美味しいと思っただけでなく、自ら美味しいとランチャイズとして着手し、味、製造方法など、ノウハウを全て取り入れることから始まりました。これが、コガネパンのオリジナルブランド「マイスター」の始まりです。折しもその頃、大手スーパー各社が特色を打ち出すために独自の高いパンを取り入れようとして動き出した時期でもありました。「中部地区は、愛知県に大手パン企業の本社や生産工場があり、全国でもパンの生産量はトップクラスです。反面、大手以外が生き残



ビジネスインタビュー
ヒットの兆し
Made in Gifu

~こだわり続けたパンへの思い~ 美味しさと安全を追求して

戦後間もない昭和二十二年、岐阜市金町にて竹中恭平、鈴子夫妻が創業した株式会社コガネパン。今回は、戦後の学校給食と共に歩んできた歴史やオリジナルブランド「マイスター」の開発について、息子である二代目の代表取締役社長 竹中 誠一さんにお伺いしました。



株式会社コガネパン
代表取締役社長 竹中 誠一さん

父母が興じたパン屋さん

社名の「コガネパン」は、創業地の「こがねまち」という地名から名付けられました。
「母の鈴子がパンを食べて美味しかったから、という理由で父とパン屋を始めました。技術をプロに一度だけ教えてもらっただけでここまで来られることが出来たのは二人が相当な努力をしてきたからだと思えます」
と誠一さんは話します。
「母は、美味しく安全なものを食べて欲しい、という思いが強く、パンの中に詰めるクリームやジャムまで自家製で作る、パンとは別でそれ自体も販売していたほどで



るには大変な土壌でもありました。各社しのぎを削っていましたが大手スーパーの台頭により、小売店が衰退。小売店へ卸していた多くの中小パン企業が廃業していきました。その後、大手スーパーでは、大手パン企業では出来ないこだわりの商品開発が進められていく流れとなっていたのですが、既に要望に答えられるパン企業は僅かとなっていました。幸い、当社は小売店ではなく通販会社のOEMをしていたため競争に巻き込まれることはありませんでした」
フランチャイズで始めた「マイスター」も、独自で開発し続けた結果、唯一無二のパンへと成長していました。誠一さんが大切にしている「余分な添加物や補助剤は

した」
順調に規模拡大を重ね続けたコガネパンの社屋は高砂町、岐南町に移転し、今の柳津町に至っています。
戦後、全国の小学校でコッペパンと牛乳の学校給食が始まりました。「当時はパンを大量生産できる事業所はなく、農協さんや和菓子屋さんまでもパンを作っていました。加工賃が利益、材料は全て支給。物のない時代でしたから、学校給食を扱うことは恵まれた仕事でした」
創業したばかりのコガネパンも、すぐさま参入しました。
しかし、昭和五十一年に米飯給食が正式導入されると、毎日提供されていたパンは少しずつ減っていき現在では月に4回程になってしまいました。山ほどあった給食パン製造業者の経営は軒並み厳しくなり、あちらこちらで閉鎖していききました。今では市内で小中学校の学校給食用パンの製造を営むのはコガネパンのみとなっています。
「給食用パン製造の利益は、戦後から変わらず今も加工賃のみです。それでは昔と違い利益を出しづらくなっています。米飯の導入・少子化による受注の減少に加え、人件費、アレルギーや衛生に配慮した

「小ロット」生産のスペシャリストに
最近、様々なスーパーから「このようなパンを作って欲しい」といった依頼をたくさん受けるようになってきました。
「大手には太刀打ちできないこと

使わない」という思いが込められたパン、それは「美味しく安全なもの食べて欲しい」という先代からの思いでもありました。
その後、初めに「マイスター」の取り扱いを開始したスーパーの指導の下、衛生基準を一つ一つクリアにしていたこともあり、多くのスーパーから声をかけてもらえるようになりました。
「価格競争が厳しい中、大手のパンは、独自の優れた技術とコストパフォーマンスで作られています。当社にはそのようなことはできません。『マイスター』の価格はスーパーで取り扱うパンとしては割高です。しかし、出来る限り良い素材を使っただけで美味しいものを食べていただきたいと思っ続けています」
今では、指名買いを受取るほどの主力商品にもなりました。そんな「マイスター」をもっと育てていきたいと、その方策を探っています。

設備投資も必要になり、後継者不足も深刻化しています。学校給食はビジネス以上に社会貢献としての意味合いだけで続けているところが多いのが現状ですが、特に地方では社会貢献では続けたくても続けられない、と残念ながら廃業された工場もたくさんあるのです」
オリジナルに着手
誠一さんがコガネパンに入社したのは二十三歳、二代目社長となつたのは三十三歳の時です。
「突然、明日から社長ね、との父の一言で社長交代を告げられました。幼少の頃からいつか会社を継ぐことを感じていましたが、まさかここまで急な交代になるとは思ってもいませんでした」
当然、社長業がすぐに務まるはずもなく、
「経営に関しては全く知識がなく、従業員から何に関しての決断を求められているかすら理解できないなど、会社全体を把握できていませんでした。当然、離れていく顧客もあり、売り上げも減少していききました。最初継いだ時はとんでもないことになっちゃったな、と思います。従業員にも相当に負担をかけてしまいました」
と振り返ります。しかし、そんな

がたくさんあります。反面大手ではできないことも、当社には出来ます。それは、小ロット生産です。中部地区ではうちだけです。オリジナルで差別化を図りたいスーパーはこれからも増えていくと思います。当社がしっかりとその要望に応えられることができれば、勉強にもなりますし、この地域で唯一無二の存在になれるはず」
誠一さんの頭の中にはいつも「パン」があります。
「お客様に美味しいと思ってもらえるパンを作る、そんなパンを作る従業員がここで働いていて良かったと思える会社に行きたいです」
パンと、お客様と、従業員と、共に歩む未来を、金色に、光り輝かせていきます。

