

安心訴求パン外販倍に

給食受託のミールケア

給食受託サービスのミールケア(長野市)は、自社製造するパンの外販を強化する。2月には製造工場で食品衛生管理の国際基準「危険度分析による衛生管理(HACCP、ハサップ)」認証を取得した。安全性をアピールして取引先を开拓し、外販向けの生産量を現在の約2倍の月産20万個に伸ばす。

衛生認証ハサップ取得

ミールケアのパン工場は2019年の台風19号災害で被災し、再建した新工場が21年に稼働を始めた。新工場では、それまでは手作業だった生地成形を自動化したほか、包装機を導入するなど自動化を徹底。生産能力を従来の1・7倍にあたる最大月産50万個まで引き上げた。

同時に衛生管理も徹底してハサップの基準に対応できるようにした。工場に併設したパン店には工場内の様子を確認できるガラス窓を設けてお

アレルギー持つ子供にも

り、来店客が生産している様子を見ることが出来る。新工場の整備には認証取得関連の費用も含めて7億円弱をかけた。

同工場では卵や乳を使わず野菜を練り込んだパン「やさいばん」を生産する。同社が受託する幼稚園や保育園の給食で提供しており、アレルギーを持つ子どもでも食べられるのが特徴だ。

使用する野菜の一部は自社生産しており、農場は子供の食育にも活用している。小売店やネット通販などを通じた消費者向けのほか業務用の販売も拡大している。

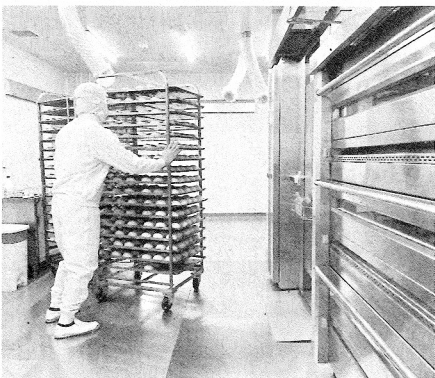
ただ、これまでは「理念や品質には共感してもらえても、ハサップが未取得だったため取引に至らないケースがあった」と(関幸博社長)という。

認証取得により、衛生管理が徹底されているためにアレルギー食材の混入が起きないという安心感

衛生管理などを徹底し、HACCP認証を取得した



野菜を練り込んだパンの外販を強化する



を訴えられるとみており、さらなる取引先の拡大を目指す。

同社の21年3月期の売り上げは71億円。給食受託のほかにコンサルティングやパン販売も伸びており、22年3月期は81億円を見込む。