

# 北海道初! 北海道産の有機小麦を使用した 有機JAS認証パンの開発・販売

## シロクマ北海道食品 株式会社

- 会社名
- 認定区分
- 認定事業名
- 認定日

シロクマ北海道食品株式会社（北海道札幌市）  
農商工等連携事業  
北海道産有機小麦を用いた  
有機JAS認証パンの開発、製造及び販売  
平成26年10月15日

北海道は「きたほなみ」、「春よ恋」など多数の小麦の育成品種を抱え、全国の約70%を生産する全国一の小麦の生産地だ。今回、ご紹介するシロクマ北海道食品株式会社は、北海道産小麦を使用し、天然酵母、添加物なしにこだわったパンを製造、販売する札幌市にある企業だ。北海道産の小麦の用途はうどん用が大半のなかで、同社はパンが作れないかと試行錯誤のうえ、北海道産の小麦によるパンの製造法を確立した。

そんな同社の顧客の安心安全を大切にするパンづくりは、年配の方、小さい子供、美容に気をつかう女性、ベジタリアンの方などの多くから支持されている。

### 安心安全な食の追求



荒川 伸夫 代表取締役

現在、小麦の国内における年間消費量の約80%以上が輸入であり、パンに限っては約99%が輸入小麦となっている。輸入に依存しているため小麦

の食料自給率は米がほぼ100%であるのに対し、小麦は14%程度と5分の1にも満たない。

海外から輸入される小麦は長い輸送における虫やカビの発生による品質の悪化を防ぐため、ポストハーベスト農薬（収穫後農薬）が散布される。そのため環境への影響、残留農薬によるアレルギー反応など消費者の食の安全にどうしても不安が残る。

そのため同社の荒川伸夫社長は安心安全を提供したいと考え、北海道産有機小麦を使用したパンの開発に着手した。荒川社長にとって経営をしていくうえで最も大切なことは“食の安全”であり、食の安全を求めることが同社の存在意義だと話す。安心安全を追求することで有機栽培を促し、荒川社長の少年時代のような自然環境を蘇らせるだけでなく、地産地消、日本の食の自給率の向上になると考えている。

### 認定の経緯

そんな“食の安全”を大切にする荒川社長が有機栽培の小麦を使用したパンが作れないかという想いのもと、地元同友会の農業経営部会で有機JAS



シロクマベーカリー

認証の小麦を生産する田中哲夫氏と知り合った。そして田中氏と共同で北海道では初となる有機JAS認証小麦100%使用のパンの開発に取り組み、平成26年には農商工等連携の認定を取得した。また同年には管理、運用していく仕組づくりに苦労もあったが有機JAS認証も取得した。

## 認定のメリット

農商工等連携の認定を取得した後は、中小機構の販路開拓メニューを積極的に活用し、健康博覧会などの大規模展示会への出展や商談会に参加した。また地域活性化アドバイザー派遣事業を活用しブランドコンセプトの明確化、ブランド化戦略に取り組んだ。それまでは卸売はシロクマパン、小売をレモンベーカリーの2ブランド体制で販売をしていたが、顧客の困惑を防ぐため一本化した。ロゴも白をベースにしたシンプルなマークに統一し、SNSでも拡散しやすいよう工夫をした。



ロゴマーク

同社のロゴマーク「白き熊」は美術家のミヤケマイ氏による作品だ。彼女が実際に北海道の麦の生産地まで足を運び、イ

ンスピレーションを得て描いた北の森の奥深くに生きる聖獣を表しており、現在のブランド戦略の中心となっている。

このような取組みの結果、有機JAS認証パンの大手通販雑誌への掲載、大手航空会社のファーストクラスや大手ホテルにも採用されることになった。さらには30代、40代のキャリアウーマンをターゲットにしたパンの雑誌にも紹介され、大手食品卸から取引の話があるなど有機JAS認証パンは少しずつ浸透し始めていると実感している。



店内の様子



有機JAS認証パン

## 今後の展開

今後の展開として、有機JAS認証のため原材料に限りがあるなかではあるが、有機JAS認証の小麦粉を使ったシュトレンなどの発酵菓子や有機JAS認証のチョコ、レーズンを使用した季節のイベントに対応した商品開発など、有機JAS認証にこだわりつつも顧客に飽きられない商品開発をしたいと意欲的だ。

今後の販路としては産婦人科などの病院の需要も掘り起こすなど、安心安全なパンを提供したいと考えている。

有機JAS認証のパンの売上は全体の3%程度とまだまだ小さいが、今後は徐々にその比率を伸ばしていきたい。

独立行政法人 中小企業基盤整備機構  
経営支援部 経営支援課 **三井 清智**