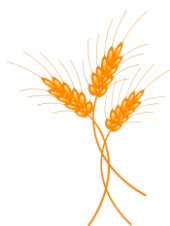


「こだわり」が業界ナンバーワンを生む

～ 山崎製パンの品質・物流・顧客第一 ～

2016年の熊本地震で震度6に見舞われながらも翌日に工場を稼働した山崎製パン。食パン「超芳醇」や菓子パン「ランチパック」など、皆さんになじみ深い商品を生産しています。工場は全国各地に25カ所あり、生産品目は1150品。1日に食パン約200万斤、菓子パン約1000万斤を生産しています。この供給力は業界内でもずば抜けています。

さらに、ただ生産量を伸ばすだけでなく、原料の小麦も高品質のものを使うなど、徹底したこだわりで消費者から愛されるパン作りを行っています。



利益を追求するだけであれば、安い原料を購入すれば良いのですが、山崎製パンの社長は次のような持論を述べています。

「メーカーが原材料を買いたたく(安く売るように圧力をかける)と、良いことがおきません。安く仕入れられたとしても業績に影響するのは1年限りです。業者をいじめると、業者も良い材料を持ってこなくなります。」

自社の利益のみを追求するのではなく、消費者が美味しいと思ってくれる高品質の商品を作り続けるために原料にこだわるのが、長く愛される商品を作り出す山崎製パンの強さのひとつです。

もう一つの強みは自社物流です。多くの製造業者は、製造のみを担当し、流通は専門の業者に依頼しています。コンビニでは、配送センターに一括して製品を届け、そこから各店舗へ仕分けされる方法がほとんどですが、山崎製パンではあえて直接配送を続けています。

メーカー・小売店・卸の分業が当たり前といわれる業界において、「良い製品を作って、お客様のもとへ届ける」というメーカーにとって基本でありながら理想とされる理念を実現するために、小売店に直接自社の商品を届けています。