

最近、ヨーロッパやアメリカで、グルテンフリーの飲食店や小麦アレルギーの人のための米粉パン、米粉ベーグルといった商品が増えてきています。そのずっと前の1997年から無添加でパン作りを始め、岡山県で売上NO.1、一日平均1,000人が訪れるパン屋さんがあります。2016年12月、その経営者がテレビで取り上げられ、全国的に有名になりました。ITを活用し、地方で在宅ワークをしているグッドバンカー社の、岡山在住アナリストが、この会社に早くから着目し、社長インタビューもしていますのでご紹介しましょう。

大阪市出身の社長は羽曳野市でパン屋さんを営んでいましたが、息子さんの喘息をきっかけに1990年に岡山市に引っ越され、人気店になりました。それまでは普通のパンだったのですが、1997年、無類のパン好きで、自宅でも無添加パンを作っていたスタッフが、当時店で使っていた4種類の合成添加物に難色を示したことがきっかけで、2年近く研究を重ね、無添加パンを販売するようになりました。

この社長のすごいところは、それだけにとどまらず、長時間重労働のパン職人になりたい人が減り、町のパン屋さんが減っていることを危惧し、自身が何十年もかけて培ってきたパン作りの技術をマニュアル化し、お店で人気のパン十数種類の作り方を、わずか5日間で伝授する研修と、開店プロデュース・コンサルティング業を始めたところなんです。

この研修と開店支援を受けたパン屋さんは、全国で85店舗（2014年12月のデータ）にのぼり、どこも人気店となっているそうです。長時間重労働ではないパン作りということで、退職した人や、障害者施設も研修を受け、開業しているそうです。そしてもちろん国産小麦使用で無添加、直営店では米粉を使ったパンも販売されています。また社長のプロデュースの下、ハラル認証を取得した米粉を使った、イスラム教徒向けのパン屋さんもオープンしています。

その勢いは国内にとどまらず、開店プロデュースの依頼は世界各国から来るようになりました。インドネシア、マレーシアには社長のプロデュースで開店したお店があり、インド、アメリカ、オーストラリア、韓国、中東などからも依頼があり、社長は日本より海外を飛びまわっている時間のほうが長いそうです。日本の地方から、グローバルでエコ、そして人にやさしい事業を展開するこの企業は、パンという商品に付加価値をつけ、さらにコンサルタントというサービス価値をつけ、ある意味第6次産業化したとも言えるのではないのでしょうか。いずれ上場のあかつきには、ファミリーフレンドリーファンドの投資対象になるのでは？と、グッドバンカー社は今後も注目していきます。

参考資料：

- ・おokayま工房HP <http://www.okayamakobo.co.jp/>
- ・30th Anniversary Okayama Kobo
- ・アーレムジャパン社HP <http://aalam.jp/>
- ・<http://www.halal.or.jp/halal/>