



Pannoki Bakery

設立	令和元年10月	住所	〒899-6404
資本金	—		霧島市溝辺町麓1691-7
従業員数	1人	TEL	0995-55-1292
代表者	亀井 文生	FAX	0995-55-1292
業種	パン製造小売業	HP	—

採択テーマ

働く人の暮らしを応援！ 地域を支える焼き立てパン屋さん

事業内容（取扱商品・サービス）

焼き立てのパン・菓子の製造・販売

- ・山小屋風のお店で自然をモチーフにした豊富なメニューで香り豊かなパンを提供
- ・働く人をターゲットに、ランチボックスや食べやすい形状のパンも販売
- ・タルト・アップルパイ・チーズケーキ・ラスクなどをケーキ屋経験の技術で提供

補助内容

- ①パン工房内の機械類購入
冷蔵コールドテーブル、冷凍冷蔵庫、リバーシー等
- ②パン工房内の設備備品類購入
パンラック、シンク、作業台、コンロ台等

成果

- ① 機械類導入により、今まで勤めてきた店舗と大差ないパン製造の効率化・大量生産を実現できた。また、冷凍冷蔵庫の導入により、繁忙期の量的対応もできる体制ができた。
- ② 設備等導入により、作業性の向上が図られ作業スペースも有効に確保することができた。



起業のきっかけ

夫婦共に製菓専門学校・ケーキ屋勤務を経た後、店主はパン専門店にて技術習得を重ねた。自分たち独自のパン屋の方向性を見出し、店舗予定地周辺ではパンの需要が見込めると判断し、パン屋を起業した。

苦労したこと、工夫したこと

- ・機械による生地の下処理を導入し、朝の作業開始時間を遅くできた。
- ・土日の繁忙時間帯にアルバイトを複数雇用し、お客の待ち時間を短縮した。
- ・アウトドアの飲食スペースを整備した。

現在の状況・課題

- ・インスタグラムや口コミの評判により、創業当初よりもお客が増えてきており、霧島への観光客が通りすがらわざわざ買いに来てくれるケースも多くある。
- ・商品が品薄とならないように努めているが、土日にお客が集中する傾向にあるので、平日の閉店後や月金の店休日に、二人でどれだけ生地仕込み等の作業効率をあげていくかが課題である。

今後の事業展開

コロナ禍での感染防止対策上、店舗外にテイクアウトコーナーを設けているが、そのスペースに芝を貼り、のどかな雰囲気を感じやすく飲食が出来るよう改善している。

現在は、調理パンは揚げ物のバンズ風のものだけを提供しているが、サンドイッチ系の冷蔵調理品も提供できるよう今後工夫を重ね、地域に喜ばれる店を目指したい。