

2015年2月27日(金曜日)の日本経済新聞に ベトナムでのパンの製販について紹介されました。

日本経済新聞

2015年(平成27年)2月27日(金曜日)

日本式の多品種のパンを提供する(栃木県那須塩原市内の店舗)



地域とアジア

タナン中心部にある高層ビル1階に、工場兼店舗「パン・アキモトベトナム」を開設する。延

パン・アキモト

ベトナムで焼きたてパン

40〜50種、6月にも初店舗

製パン会社のパン・アキモト(栃木県那須塩原市、秋元義彦社長)はベトナムで焼きたてパンの製販を始める。このほど現地企業と合弁会社を設立、6月にも同国中部のタナンに初店舗を出す。粉からパン生地を作って焼き上げた多品種のパンを提供し、所得水準が比較的高い現地の消費者ニーズに応える。現地従業員は日本で研修をし、日本式接客で差異化する。

従業員、日本で接客研修

ベトナム中心部にある高層ビル1階に、工場兼店舗「パン・アキモトベトナム」を開設する。延べ床面積は2000平方

米。開設にあたり、現地企業などと合弁会社を設立した。現地で工場などを手掛けるアイ電子工業(栃木県大田原市)も出資した。

中間層以上の人口増加が続く同国では、食生活にパン食を取り入れる消費者が増えているという。しかし、現地のパンは野菜や肉などを挟んだ「バインミー」と呼ばれるサンドイッチ式のパンがほとんどで、多品種のパンを提供する製パン会社はほとんどない。

そのためパン・アキモトベトナムでは、菓子パンや惣菜パンなど多品種少量の焼きたてパン40〜50種類を提供し、新たなパン需要を取り込む。秋元社長は「日本の製パン技術を現地で生かす」としている。パンと組み合わせの良い現地の食材を使った商品開発も進める。例えば米粉麺のフォーを、日本の焼きそばパンのような商品として提供するなどといったことを計画する。

まず従業員6人を現地で採用し、そのうち主力となる3人を3月下旬から3カ月間、日本に招き研修する。日本の製パン技術のほか、接客スタイルを学ばせる。

秋元社長は「顧客へのあいさつなど日本式の丁寧な接客スタイルを現地で普及させたい」としている。

また、現地の日本語学校と連携し、外国人技能実習制度を使ってベトナム人を年3人ほど本社に受け入れる。将来的にベトナムでパン店として独立できるような研修内容とする。現地で「パン・アキモト」をフランチャイズ形式で広げることも視野に入れる。

同社の2014年9月期の売上高は6億3000万円。同社の主力商品である長期保存が可能な「パンの缶詰」が企業や自治体の防災意識の高まりから販売が堅調だとい

い、15年9月期は売上高7億円を見込む。