

安全・安心な給食パンの新しい可能性を追求。

戦後まもなく「日本の食文化はご飯からパンに変わる」と予想した創業者が、現在のJR堺市駅前で配給パンの製造・販売を始める。小麦粉やイーストも配給制だった当時、材料の調達に苦勞したがパン作りは決してあきらめなかった。やがて小売店へ製造卸や学校給食などに販路を拡大。時代を読みながら発展を続けている。

朝日製パン 株式会社



安心・安全・フレッシュが信条



厳選の素材と職人技が作り出す、食感・風味にこだわった食品



パン作りは毎日22時から始まる

昭和25年、日本はアメリカから小麦粉と脱脂粉乳の提供を受け、パンによる本格的な学校給食が始まった。ほどなく堺市でも完全給食が広まった頃、朝日製パン株式会社は国家指定工場としてコッペパンを製造。昭和52年に米飯給食が始まると米飯専門の工場を新設。いち早くパンと米飯に対応できる体制を構築した。そして学校給食に携わって半世紀以上。現在も堺市を中心に約80校に美味しい給食を届けている。

JR堺市駅前の工場には1時間に3500個の

パンが製造できる自動機を2台導入しているが、イースト菌をコントロールする発酵の工程はやはり人の手と勘がモノを言う。一番のこだわりは低温による長時間発酵だ。

「時間と手間はかかりますが、これだとフレーバーが全然違います。出来上がった時の風味と柔らかさがうちの特徴。価格競争に走るのではなく、オリジナリティを活かしたい。」と呉松社長。長年の経験とノウハウ、独自のレシピに自信をのぞかせた。



代表者 代表取締役社長 呉松 正一郎
 所在地 〒590-0013 大阪府堺市堺区東雲西町1-2-22
 電話 072-238-5481
 創業 昭和22年
 資本金 4,500万円
 従業員 79名
<http://.asahipan.co.jp>

堺技衆 認証番号

0096