

# 商工会とともに課題を克服して コッペパン専門店に活路を見出す

## 課題

### 材料の高騰で利益率が低下 市場との隔たりも

広島市安佐北区に本社・工場を構えるパンの製造販売会社、株式会社BIGSET。現在、広島市内などでコッペパン専門店を中心に事業を展開している。経営者は、家業のパン店で20年間勤務した後、2014年に独立して、法人を設立。当初は、100円で買える低価格路線の「ワンコインベーカリー」や、宮島（廿日市市）の観光客向けの「牡蠣カレーパン」の専門店を展開。2016年には、広島駅近くに高級パンの店もオープンするなど、さまざまな店舗業態を模索してきた。しかし、多くの課題を抱えていた。

まずワンコインベーカリーは、小麦粉や惣菜パンの材料といった原材料の高騰という問題が浮上した。利益率が年々低下。仕入れの資金が経営を圧迫し、売り上げが下がる夏場の運転資金に借入金が必要になっていた。一方、高級パンの店も売り上げがなかなか伸びなかった。駅前的高级マンションの住民がターゲットだったが、店のコンセプトと実際の市場では隔たりがあった。販売方法にも課題を抱えていた。ワンコインベーカリーも高級パン店も、レジでパンを袋づめしていたが、その作業に時間コストも人件費もかかっており、利益率を圧迫していた。そのためには、工場にパンの包装機を導入する必要があったが、その資金調達も課題だった。

## 支援

### 市場に合った業態に変更し コッペパンの店に

2017年4月に同社の経営者からの相談を受けた高陽町商工会では、まず市場調査などを行い、ターゲットの見直しやコンセプトの再検討を支援。高級パン店の周辺地域では、富裕層が多いものの、昼間人口は学生やサラリーマンが多いことがわかった。そこで、夜間人口の富裕層から、昼間人口にターゲットをシフトすることを提案した。

そこで経営者が目をつけたのが、近年流行しているコッペパンだった。ただ都内の店で見られるような自ら具材を選ぶ高級なパンではなく、手頃なものを提供したい。そこで、はじめから具材を挟んであるコッペパンを販売する専門店への変更を決め、同年7月にはコッペパン専門店の1号店がオープンした。新店舗では、商品陳列の方法や導線などを見直し、商品が選びやすいレイアウトに。イートインスペースも設置



コッペパン専門店の外観

し、気軽に立ち寄れる空間を演出した。商工会では、運転・設備資金の調達支援や、プレスリリースの作成・配布によるメディアへの広報活動も支援。新聞や雑誌に紹介された。

さらに商工会の支援のもと、経営革新計画も策定。承認された。その後、ものづくり補助金を活用して、工場に包装機を導入することで袋づめ作業の課題を解決した。

現在、コッペパン専門店は7店舗にまで拡大。商工会では、同社の経営者が父親のパン店を引く継ぐ事業承継支援も進行中である。

## 支援の経過

期間	支援内容
2017年4月～10月	課題の抽出、新しいコンセプトの検討、コッペパン専門店の広報支援
2017年11月～ 2018年1月	経営革新計画、経営力向上計画の策定支援
2018年2月～	ものづくり補助金、持続化補助金、金融支援

## 会社概要

会社名：株式会社BIGSET  
 住所：広島県広島市安佐北区口田南2-24-21-302  
 電話番号：082-516-4421  
 URL：https://bigset.jp/  
 代表者名：代表取締役 大瀬戸尚  
 創業年：2014年  
 従業員数：6名  
 商工会名・担当者名：高陽町商工会・熊谷典行