

## 日本を代表するブレッドカンパニーへ

No.01  
Letter

株式会社スタイルブレッド (ISO 22000:2018 認証登録)

PRチーム 柚木 彩花



スタイルブレッドは群馬県桐生市で四代続く製パン業です。大正時代に菓子屋として創業し、和菓子作りの傍らで当時珍しかったパンを焼き始めました。1930年(昭和5

年)に屋号を「桐生製パン所」として製パン業に専念。その後、戦時中は配給用パン、戦後は二代目が学校給食パンを担い、三代目は市内にベーカリー3店舗を展開。そして2006年に、四代目が「株式会社スタイルブレッド」として新たにスタートし、冷凍パンの製造・販売を開始。現在は東京本社・桐生本社を中心に国内外に12拠点を展開し、パン一筋で歩み続けています。

桐生市内にある3つの工場では、2013年に「ISO 22000」を認証取得。群馬県産を中心とした国産小麦や自家製の

「桐生酵母」を使用し、低温長時間熟成製法を用いて、一つひとつ丁寧にパンを焼き上げています。焼きたての状態をそのまま急速冷凍で鮮度を保ち、全国約4,000社のホテル・レストラン・結婚式場・機内食などにご提供しています。

2018年からは家庭向けブランドを立ち上げ、自社オンラインストアでの販売を開始。冷凍庫にストックしておくだけで、いつでも焼きたてのパンをお楽しみいただけます。

これからも、国内外で「ジャパニーズプレミアムロール」スタイルブレッド」としてブランドを確立してまいります。



商品ラインナップ

[▶ https://stylebread.com/](https://stylebread.com/)

## 創業120年を迎えるベンチャー企業

No.02  
Letter

オズ株式会社 (ISO 9001:2015、ISO 14001:2015、ISO 45001:2018 認証登録)

生産チーム 中本 治利



本社・社屋内(和歌山県有田市)

当社は、明治39年、和歌山県有田市で創業、大正7年、内外除虫菊株式会社を設立、2018年、現社名に変更しました。2025年にISO 9001、14001、45001を認証取得致しました。認証範囲は、雑貨のアッセンブリーおよび製造です。

私たちはオズの仕事のスタイルを「企画開発型製造業」と呼んでいます。簡潔に言うと「おもしろいと思ったものを作る」ということです。普通の製造業なら自前の設備やノウハウ・得意分野があり、それに応じて作るものを決めるところですが、オズでは「設備がない」とか「業種が違う」とか、そうした理由を一旦脇に置きます。そして「どんなものを作ったらおもしろいだろう?」と考えを巡らせ、商品のアイデアを出します。考えるうち

に「これは!」と思えるアイデアが出れば、それを商品化するために奔走します。たいていは壁にぶち当たりますが、自分たちで頭をひねったり、仲間の企業の力を借りたり、とにかく全力を尽くします。

やがて、いくつかのアイデアが形になって市場に出ます。全てがヒットするわけではないものの、出し続けているとお客様に受け入れてもらえる商品が見つかります。それが売れ続ける間は主力商品として製造を続けつつ、次なる「おもしろい」の種を探します。空想、時には妄想のようなアイデアを「商品の企画開発」という手法で具現化し、自分たちの未来を創っていく。それがオズです。



内外除虫菊-MOONTIGER (月虎蚊取線香)

[▶ https://www.oz1918.com/](https://www.oz1918.com/)