

中小ものづくりアドバイザー派遣

成果報告



本社工場

デジタル技術を活用した業務プロセスの改善

令和8年6月2日

株式会社 山一パン総本店
総務部 取締役部長
西羽 善之

会社概要



商号 株式会社 山一パン総本店

代表者 代表取締役会長 山本 隆英
代表取締役社長 後藤 拓生

本社所在地 京都市南区久世築山町264番

事業内容 各種パン類・米飯類製造販売

学校給食の製造委託（パン・米飯）
スーパーや医療機関等への製造卸販売（ホールセール）
直営ベーカリーの運営

資本金 1,000万円

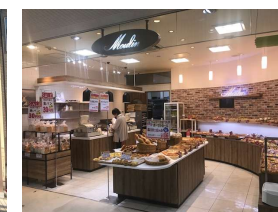
創業 昭和22年5月5日

従業員数 約250名（内、正社員90名）

直営ベーカリー 京都市内に合計4店舗

Moulin 墨染店 ラクセーナ店

PANDOLL モモテラス店 イオンモール京都五条店



各部門の概要

京都 山一パン総本店

Moulin

ムーラン

Since 1947

本社工場

ホールセール

イオンや平和堂、イトーヨーカドーなどの大手スーパーをメインに、フレッシュやマツモトなどの地域スーパー、小規模販売店や医療機関に向けての卸売販売。昨今は物流網の発展により東海・関東地区へも販売エリアを拡大中。本社工場の製造キャパは現状の体制だと限界に近い。

今回の
支援対象

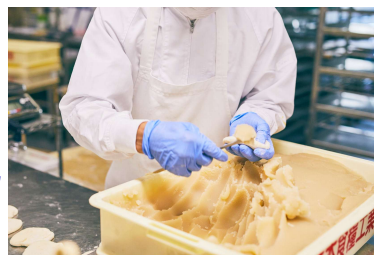
学校給食

京都市内・府下の小中学校・支援学校約140校の給食のパン・米飯を製造と配送を担っている。主な材料は京都府学校給食会より支給され、加工賃・配送費として売上は計上される。少子化により将来に向かって食数の減少は回避できない。また、給食の無償化がどのような影響を及ぼすのかも不透明。

ベーカリー

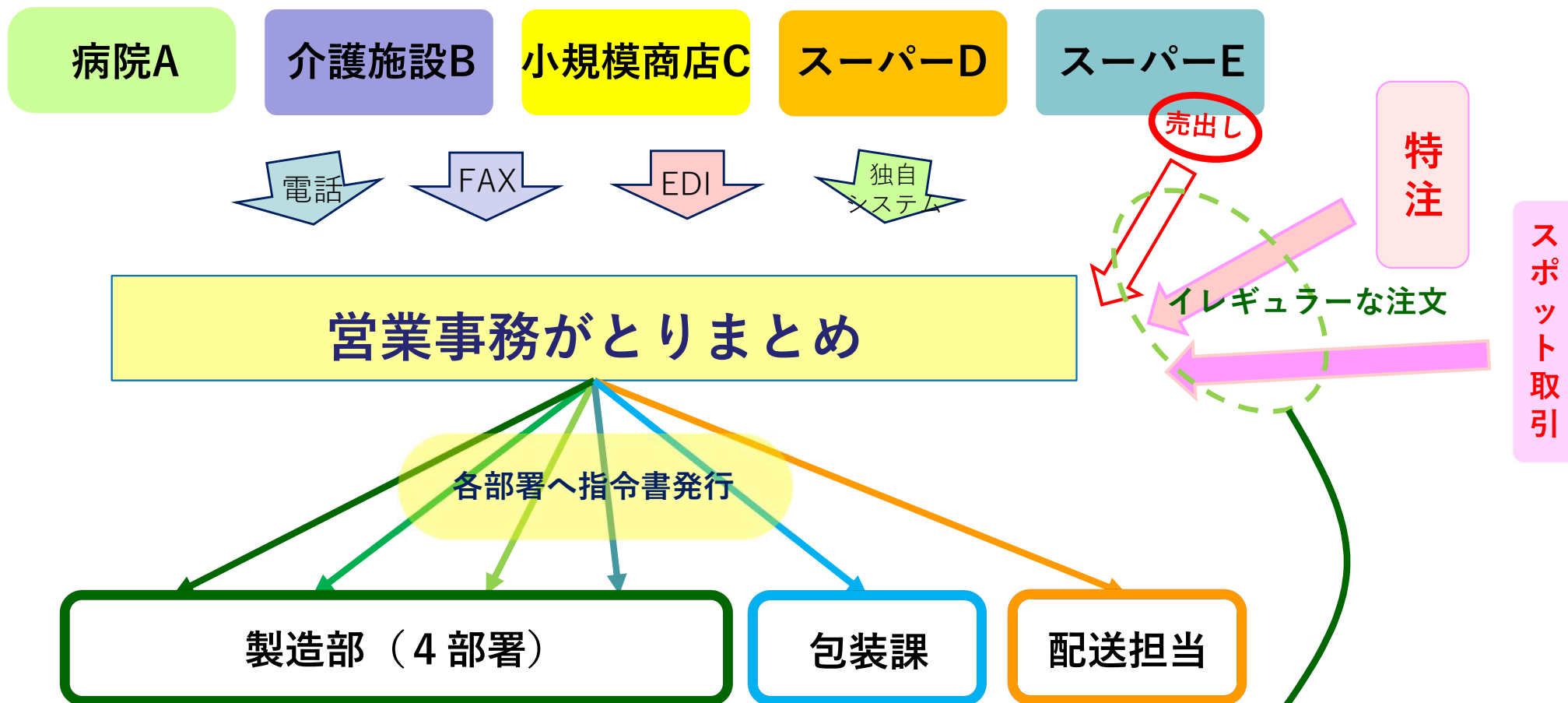
京都市内に4店舗運営。人員不足や不採算店舗の閉店などでこの7年間で8店舗から4店舗になり、売上減少も収益性は向上している。パンは本社工場からの供給ではなく、各店舗併設の厨房にて製造している。

現状の売上を維持し効率化を図ることで収益性を上げていくためには、デジタル化・ペーパーレス化は重要課題である。



受発注業務（ホールセール）

様々なチャネルの取引先から様々な方法で注文を受ける



通常の日々の注文数は予測できるが、売出しや特注、スポット取引は予測不能

仕込む生地や人員配置など、事前に分からないと対応が難しい。

掲示物（紙）だらけの製造現場

イレギュラーな注文 → 営業事務 → 製造・包装・配送部門への伝達



- 連絡手段として工場内のいたるところに紙が掲示されている。➡ 形に残る方法／デジタルツールの活用の遅れ
- 営業事務側が一方向的に良かれと思って出力しているものも多く、製造側では「見ていない」「無くてもいいがあれば助かる」程度のもものも散見される。➡ 基準値を設定していない

紙が発生する要因

日々の注文はある程度想定ができるが、**売り出しなど想定外の大量注文**が入った場合に製造の段取りが大きく変わってしまう。



予め営業サイドで売り出しなどの情報を入手し、製造現場へ伝達する。

① じゃあ、想定外の大量注文って何個から？

部署間でのコミュニケーションの場がなく、事務担当者の経験則に頼っていた。

② この伝達を紙ベースで行っていた。

紙と手間は増えるがミスをしないように必要以上に慎重になっていた。

アドバイザーによる支援①

各部署によるすり合わせの場を設定。

営業事務・製造部門・包装部門・配送部門の責任者

による打合せを実施。

★「業務を円滑にするためにどのような情報が必要なのか」

★「基準値」の設定

⇒①製造部門としてはイレギュラー発注が200個以上で情報が欲しい。

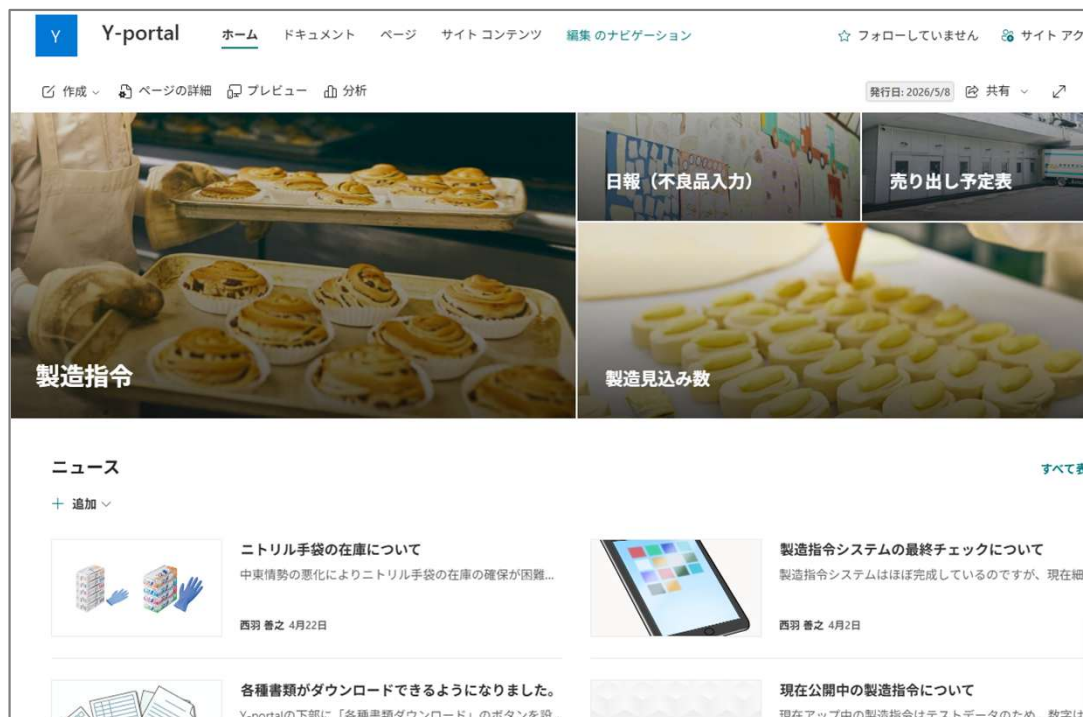
⇒②個数によらず情報が欲しい商品がある。

外部人材が入ることで円滑な情報交換が可能になった。

アドバイザーによる支援②

MS365の契約と

社内ポータルサイト (Y-Portal)の立ち上げ

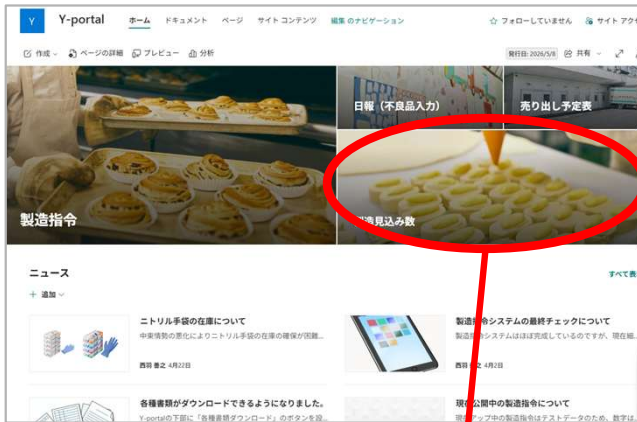


既に各部署へ付与していたipadの活用

アドバイザーによる支援③

製造見込管理ツールの構築

Y-Portal トップページよりリンク



製造部門確認画面

製造日・商品ごとのイレギュラーな数量を製造担当者が確認

製造日	商品名	数量
	メロンの妖精	200
	ごちそう黒豆パン	730
	菓子生地	
	ハチミツレモン6個入	50
	チョコソフト6個入	40
	デニッシュ生地	
	ミニクワッサン	50
	得々生地	
	得々ブレッドバター風味	50
	ミルク生地	
	ささくメロン	130
2026/5/10	A生地	
	ごちそう黒豆パン	730
2026/5/11	A生地	
	ごちそう黒豆パン	730
2026/5/12	調理生地	
	あびきソーセージ	140
	A生地	
	パニラチーズクリーム	210
	ごちそう黒豆パン	730
2026/5/13	A生地	
	メロンの妖精	150
	ごちそう黒豆パン	730
	ミルク生地	
	ささくメロン	549
2026/5/15	A生地	
	メロンの妖精	300
	ミルク生地	
	ささくメロン	494
2026/5/22	デニッシュ生地	
	ミニクワッサン8ヶ入	330
	得々生地	
	得々ブレッドバター風味	330
2026/5/8	調理生地	
	カレーキャベツ	730

営業部門入力画面

いつ製造分でイレギュラーな注文があるかを営業担当者が入力

No	変更	入力日	入力者	宅急便	商品名	顧客	店舗	個数	製造日	確度	備考欄
858		2026/5/6	野村		オレンジデニッシュ		月末販促企画	567	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
859		2026/5/6	野村		ピザパン		月末販促企画	325	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
860		2026/5/6	野村		メロンの妖精		月末販促企画	537	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
861		2026/5/6	野村		ぐるぐるレモン		月末販促企画	309	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
862		2026/5/6	野村		うす焼きあんデニッシュ		月末販促企画	455	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
863		2026/5/6	野村		りんごカスターデニッシュ		月末販促企画	455	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
864		2026/5/6	野村		レーズン&アップル		月末販促企画	449	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
865		2026/5/6	野村		ハチミツレモン6個入		月末販促企画	270	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
866		2026/5/6	野村		チョコソフト6個入		月末販促企画	270	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
867		2026/5/6	野村		ミニクワッサン		月末販促企画	300	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
868		2026/5/6	野村		得々ブレッドバター風味		月末販促企画	190	2026/5/30	C: 予定	本部登録申請中
869		2026/5/7	加藤		京風メロン		全店企画	1700	2026/5/19	A: 確定	定番で150~200ヶ入り増
870		2026/5/7	加藤		のろまっく		インプロ	470	2026/5/19	A: 確定	定番で150~200ヶ入り増
871		2026/5/9	山口		ダブルカスタークリームパン種		西小路御池	30	2026/5/15	A: 確定	
872		2026/5/9	山口		丹波大納言つぶあんぱん種		西小路御池	30	2026/5/15	A: 確定	
873		2026/5/11	加藤		のろまっく		インプロ	390	2026/5/26	A: 確定	定番で150~200ヶ入り増
874		2026/5/12	ハセガワ		料亭あんぱん			55	2026/5/15	A: 確定	
875											
876											

Y-Portalと管理ツールの活用により、
これまで紙でやりとりしていた情報が
Web上で確認できるようになった。

今後の課題

■ 学校給食事務

約140校との取引があり、また公共性が高いため自社だけでは決めきれない事項も多く、現段階では見送り。

■ 品質管理業務

HACCP対応などに必要な帳票類については、押印が必要なものや現場にて都度記録（書き込み）が必要なものが多いため現時点では保留。
市販の汎用ツールの活用などを今後検討していく。

■ 総務・経理業務

現状の属人的な業務にもメリットがあり、全てをデジタル化するのは時期尚早。
一部、請求書発行業務については市販ソフトの導入を決定。