



# 株式会社バンデロール 会社案内

# バンデロール グループ事業概要



会社名	株式会社バンデロール
代表者	代表取締役社長 加藤 与志和
設立	1972年8月
資本金	3,000万円
営業所等	関東11店舗、静岡15店舗 沼津工場(洋菓子部門、冷生地部門)、本部
社員数	従業員 約450名 (内正社員70名)
本社所在地	静岡県沼津市西島町20-2
事業内容	ベーカリー及びカフェの運営 パン・サンドイッチ・洋菓子の製造販売

# 会社沿革

## ・ 歴史とともに積み重ねてきた、バンデロールの「おいしさ」と「職人技」

- 1949年 二本松製パン所創業
- 1954年 社名を有限会社二本松製パン所から株式会社沼津ベーカリーへ変更
- 1960年 洋菓子部門設立
- 1962年 初の直営ストアー開業(沼津仲見世店) 全国食品衛生協会会長賞受賞
- 1965年 食品衛生工場として厚生大臣賞受賞
- 1968年 社名を株式会社沼津ベーカリーから株式会社ヌマツベーカリーに変更
- 1972年 **株式会社バンデロール設立**
- 1974年 海外1号店シンガポール店オープン
- 1975年 食品衛生模範施設として厚生大臣賞受賞
- 1977年 中小企業合理化モデル工場として中小企業庁長官賞を受ける
- 1978年 「のっぽ」パン発売、大好評
- 1991年 バンデロール本部・洋菓子工場新設
- 1998年 バンデロール首都圏に進出
- 1999年 社名を株式会社ヌマツベーカリーから株式会社エヌビーエスに変更



- 2007年 サンドリアンフーズ吸収合併
- 2009年 カフェベーカリー1号店が東京都にオープン
- 2012年 新業態ロードサイドベーカリー第1号店が静岡県にオープン
- 2014年 株式会社アンジェリーク東京設立 **ソントングループに参画**
- 2015年 株式会社エヌビーエスを吸収合併 沼津西島本部洋菓子工場に冷生地工場統合
- 2016年 株式会社アンジェリーク東京吸収合併
- 2018年 静岡県ミニHACCP取得(のっぽパン)
- 2019年 セブンイレブンにのっぽ納品開始
- 2023年 工場敷地内に直売所オープン



バンデロールのたゆまない歩みの礎として、社員一人ひとりに浸透・共有し  
また今後の事業運営の中核とする。

## おいしい＋楽しい⇒「幸せな食卓」へ

1. 私たちは、「信用を第一とし、感謝の念を忘れずに」お客さまに心から満足していただける商品を提供します。
2. 私たちは、たえず切磋琢磨し、明るく元気で誠実であることをモットーとし、楽しい会社をつくりあげていきます。
3. 私たちの会社は、常に挑戦と創意を合言葉に、夢をもち、夢を実現できる会社でありたいと思います。



# バンデロールの価値

## スクラッチ・ミックスで実現する、豊富な品ぞろえと柔軟性

消費者における嗜好の多様化は一層広がり、味、品質、見た目、雰囲気など、総合的な「おいしさ」を求める傾向がますます高まっています。

これらの需要に応えるべく、バンデロールでは、独自の製法でフレッシュベーカリーチェーンを首都圏を中心に26店舗展開しています。

窯から出される手作りの焼き立てパンやサンドイッチ、ケーキ等、バラエティー豊かな品揃えと、笑顔の接客で幅広い層のお客様から高い支持をいただいております。



# バンデロールの主力商品

固定客を獲得するための看板商品を食事パン、惣菜パン、菓子パンまで幅広く取り揃えております。

北海道産小麦の  
塩パン



フランスアルデンヌ産発酵バター入マーガリンを織り込み焼き上げました。

バター薫る  
ホテルブレッド



毎日でも飽きない、朝の定番。ほんのり甘くてソフトな食感、口どけの良さも特徴。

国産りんごの窯焼き  
アップルパイ

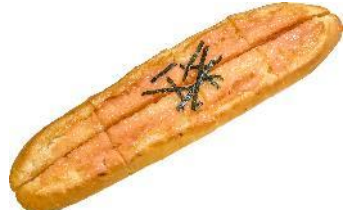


ほどよい酸味と甘さの国産りんごを使用し、さっくり香ばしく焼き上げたアップルパイ。

発酵バター入り  
ふんわりめろん



かねふくの明太子フランス



極旨牛肉カレーパン



黒ゴマ食パンの  
ミックスサンド

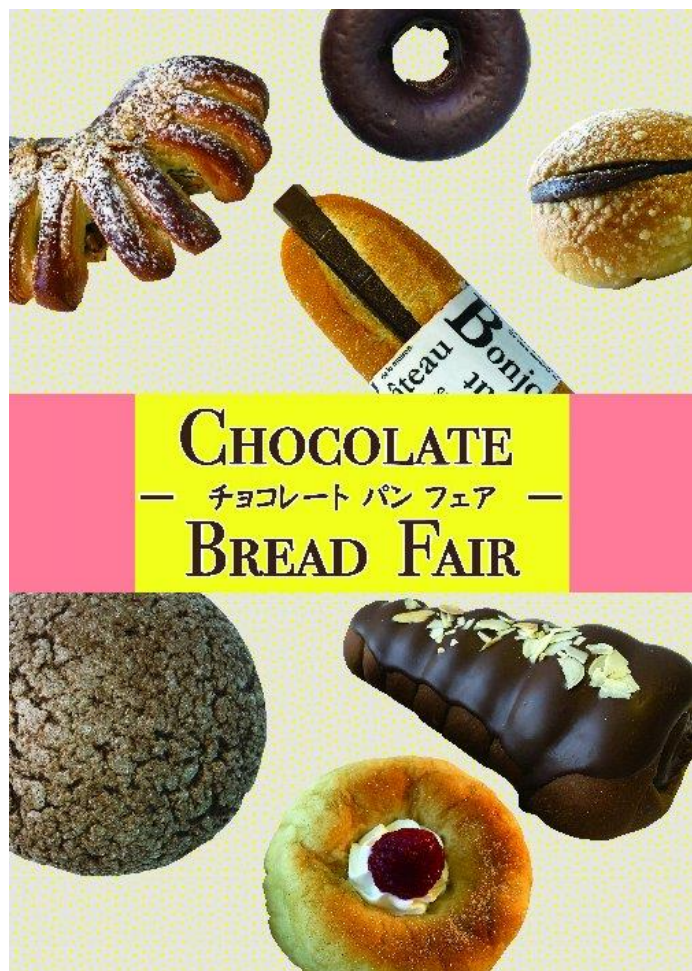


佐賀県産小麦の  
さちかおりバゲット



# バンデロールの新品・フェア商品

お客様に豊かな食生活の提案をするために、スピード感をもった新商品開発、楽しいフェアを提案しています。



# 洋菓子工場の主力商品

感謝の気持ちを込めてほんのり甘い贈り物



しっとりシフォン  
プレーン

しっとり口どけの良い  
シフォンケーキ



しっとりシフォン  
チョコ



しっとりシフォン  
紅茶



しっとりシフォン  
抹茶



クリスマスケーキ



しっとり濃厚チーズケーキ

濃厚でくちどけの良いケーキ  
で、工場の看板商品



のっぼ

いろいろな味のクリームをサ  
ンドした、長さ34cmの長細い  
パン、発売40年の静岡のソウ  
ルフード



ぱくっとたまごケーキ

たまごたっぷり、やさしい甘さのしっとり  
ぱくっと一口ケーキです。  
お子様のおやつにおすすめです。



ぱくっとラスク (シュガー、メイプル)

気軽にぱくっと食べられる一口ラスクで  
す。ほどよい甘さとサクサクの食感、  
もうひとつ食べたくなるおししさです。



フルーツパウンド

ミックスフルーツのしっとりパウンド

国産りんごの手作りアップルパイ

# パン冷凍生地工場

## 【冷凍生地玉】

①



②



③



直捏生地 ⇒ 玉分割 ⇒ 丸め ⇒ 包装 ⇒ 冷凍

## 【包あん生地冷凍】

直捏生地 ⇒ パンチ ⇒ 成型包餡機 ⇒ 冷凍 ⇒ 包装

## 【焼成ライン】のっぽライン

長時間冷蔵中種 ⇒ 本捏生地 ⇒ 分割・丸め・OHP ⇒ 成型・ホイロ ⇒ 焼成 ⇒ 包装



シュトーレン



パネトーネ





# マルチブランド戦略で実現する お客様第一主義

- ・ 予め集客の見込めるショッピングセンター/スーパーマーケットに、立地の特性や顧客層を見極めた上で、最適なブランドで出店・運営し、展開を図るインスタベーカーリーのビジネスモデルを採用しています。
- ・ 「食卓に美味しいパン」をコンセプトに、プロダクトアウトの発想から、お客様のニーズに合わせたパンを開発し、供給するというマーケットインの発想に基づき、個々の立地特性に応じた商品展開で集客性・新規性・独自性を持った店づくりを実現しています。



# ブランド紹介



パン工場



ブレッドバスケット



こむぎ工房



アンジェリークニューヨーク



# すべてはおいしいのために： 職人技を極める「技術講習会」

- ・ 普段各店舗で働いている社員が定期的に集まり、パン製造の技術を再確認し、より「おいしいパン」を作るために日々切磋琢磨しています。
- ・ また、製パン技術を磨くための資格取得を支援しており、ベッカーマイスター、調理師、製菓衛生士、食品衛生管理者など、スタッフがスキルを磨くことで店舗も活性化され、よりよい店作りにもつながります。



ベッカーマイスタークラスA 江口 嘉章



## 【ジャパンベッカーマイスター協会】

1988年にパン業界の一層の発展と向上を願い、優秀なる技術者を育成すべく設立されました。

熱心なパン企業が加盟した民間で運営する協会で、社員教育を目的にパン技術、販売、経営の向上をA～C検定制度があります。

その中でもクラスAはパンの技術はもちろん、経営、管理、開発能力など厳しい検定に合格した者だけに与えられる協会最高の認定資格です。



技術講習会

## 株式会社バンデロール

# Banderole



### 【本社・工場】

〒410-0835 静岡県沼津市西島町20-2

TEL/055-934-2800 FAX/055-934-1641

URL <https://www.banderole.co.jp/>

沼津工場(洋菓子工場・冷生地工場)

電話:055-931-1542 / FAX:055-931-6942

