

安来の事業所紹介します

第五回目は、小規模事業者持続化補助金を利用して冷暖房設備を導入された

『杉本パン店』を訪ね、杉本雅樹さんにお話を伺いました。

【持続化補助金を利用しようと考えたきっかけは？】

パンを製造する工場に冷暖房設備がなく、夏は暑さでバターが溶けてしまったり、冬は寒さでパンの発酵が進まなかったりと温度管理が難しく、ロスも多かったです。以前から冷暖房設備を何とかしなければと考えていました。そんな時この補助金を知って、思い切って活用しようと思ったのがきっかけです。

【申請してみた感想は？】

書類を作成するのが大変でした。しかし、他の補助金と比べて提出書類も少ないと聞いていたので初めての補助金申請でも何とか準備ができました。5月に申請し7月に可否の採択の連絡があり、すぐに工事を実施しました。おかげで昨夏は材料のロスも減り、夏場に製造が難しかったデニッシュ系のパンも販売することができました。

【今後の目標は？】

製造がスムーズにできるようになって、無駄な時間が省けたので新商品の開発を積極的にやってみたいです。安来でパン屋を始めて100年近くたちます。これからも地元の皆さんに愛されるパンを作っていきたいですので、どうぞ宜しくお願いします。



《設置した冷暖房設備》



《新商品のデニッシュパン》



《人気商品のバタークリーム》

持続化補助金とは？

小規模事業者が商工会・商工会議所と一体となって取り組む販路開拓や生産性向上の取組を支援する補助金です。

『小規模事業者持続化補助金』補助対象となる取組事例

- 新たな販促用チラシの作成、送付
- 新商品の開発
- 店舗改装（小売店の陳列レイアウトの改良、飲食店の店舗改修を含む）

※平成31年度の募集に関しては公募が始まり次第、安来商工会議所のHPでお知らせいたします。

【編集後記】

杉本パン店さんの持続化補助金の申請にあたり、杉本さんの思いをお聞きし設備導入することで得られる効果はなにかを整理し、申請書作成支援を行いました。

今回、設備導入し温度管理が出来るようになったことにより作業の平準化が図られ、作業の効率化、新商品の開発時間が得られるようになったとのこと。

地域に根付いた昔ながらのパン屋さんはどこでしか味わえない味があり、今後もその味を守りつつ、新たな商品を生み出してほしいと思います。

