

中小企業ぐんま

平成30年度取引力強化推進事業
平成31年度税制改正の概要（中小企業・小規模事業者関係）
決算関係書類作成の留意点

VOL.689
2019. 3



●組合決算税務講習会
3月8日（金）
前橋問屋センター会館

●群馬で就職！合同企業説明会
3月12日（火）
ヤマダグリーンドーム前橋

中央会 FLASH	2
・新春講演会	
関係団体ニュース	3
・群馬県中小企業団体青年協議会 交流会・新年会	
・群馬県商店街(振)連合会 研修会・新年会	
特集 I 平成30年度取引力強化推進事業	5
特集 II 平成31年度税制改正の概要(中小企業・小規模事業者関係)	6
特集 III 決算関係書類作成の留意点	10
LAN Local Area News	12
・高崎卸商社街(協)	群馬県室内装飾事業(協)
・群馬県蒟蒻原料商工業(協)	群馬県再生資源事業(協)連合会
会員組合インタビュー	14
・高崎電気工事(協)	
・沼田市下之町商店街(振)	
情報連絡員だより	15
インフォメーション	16

めいど in 群馬

～リベイクパン～ 〈表紙の写真〉

「冷凍パン」と聞くと、あまり良いイメージを持たない人も多いだろう。そんな人も、この冷凍パンを食べれば思わずうなつてしまふに違いない。

桐生市でパンの製造を営む株式会社スタイルブレッド。同社が作る冷凍パンは、リベイク(再焼成)することで、焼き立てのカリっとした表面とモチモチの食感が再現されるのが特徴。そのリベイクもオーブントースターで2～3分温めるだけと、非常に簡単だ。

その秘密は、こだわりの原料と製法にある。原料には県産小麦100%の小麦粉を使用。パン作りに最も重要な発酵は、自家製の天然酵母を使用し、20時間以上と非常に長い時間をかけて行われる。更に焼き上がり後、5年以上の研究に基づく最適な条件下での急速冷凍により、水分の蒸発とデンプンの劣化を防いだ美味しい冷凍パンが完成する。

新ブランド「Pan&(パンド)」のパッケージ



法人向けの販売は「STYLE BREAD」のブランドで行っており、既に全国各地のホテル・レストラン2,000軒以上と直接の取引がある。また、2018年からは一般消費者向け新ブランド「Pan&(パンド)」を開発。直径7センチほどの手頃なサイズで、おかずと合わせて食べることを想定している。

田中知社長は「日本は米食文化が根強く、パンは朝食だけという考えの人も多い。ご飯よりパンのおかずはたくさんある。焼き立てのご飯と同じように、焼き立てのパンが食卓に並ぶようになれば」と語る。

クリームシチューやロールキャベツの日には、是非リベイクした焼き立てのパンを食卓に並べてみては…
株式会社スタイルブレッド(群馬県パン(協)所属)
桐生市広沢町1-2525-2 <https://stylebread.com/>