



夏に人気のブレンダーアイス  
ソフトクリームとは少し違ったなめらかな食感  
と冷凍フルーツのさっぱり感が楽しめます



お客様とのコミュニケーションを大切に  
しています



店内の工房で、定番のあんぱんから食パン、菓子パン、惣菜  
パンなど手作りにこだわり心を込めて仕上げています



具材もボリュームもたっぷりの  
サンドイッチ



人気のこしあんドーナツ  
口どけのよいケーキドーナツ生地で包んでいます



焼き立ての手作りパンが並ぶショーケース



## 美味しいパンと 笑顔をお届け

### 株式会社 るーぶる (宅配パン るーぶる)

**様々な人との出会いを大切に**

毎日、パンが焼き上がると、販売車にパンを載せ、従業員と2名で分担し、お客様のお宅や企業などを週1回訪問しています。多い日には、1日に40件ほど回ることもあります。雨や雪の日も、楽しみに待っていたらいるお客様に自慢のパンをお届けしています。皆様からの「来てもらってありがとう」「待っていたよ」の声が励みになっていきます。また、訪問先には、顔なじみの高齢者も多く、安否確認にもつながっており、買い物難民エリアの解消のみではなく、現代の人と人とのつながりが薄く、現代の人と人とのつながりが薄く、パンの宅配は、重要な役割と考えています。お客様とのコミュニケーションを大切に、「一袋からお届け」をモットーに訪問しています。

これまでに苦労したことはありませんかとお聞きしたところ、「苦労と感ずたことはないんです。大好きなパンに囲まれて、たくさんの人と出会うことが何より楽しいからだと思います。ただ、冬場は、雪の影響で道路の通行止めや渋滞が発生し、訪問できないことや予定の時間に大幅に遅れてしまうことが心苦しいです」。

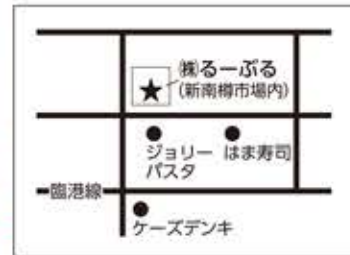
今後は、さらなる生産性の向上と業務の効率化を目指し、ゆとりを持った宅配時間を確保するため、

小樽や岩内・共和町など後志地域の企業や個人宅にパンをお届けする「宅配パン るーぶる」。

代表の山本由香さんは、学校卒業後、札幌市内の会社で事務員として勤務していましたが、知人から、宅配パン（パントーネ）の仕事を手伝ってほしいと声を掛けられ、小さい頃からパンが大好きだったことや座りっぱなしのデスクワークの仕事に向いていないと思っていたこともあり、この誘いをきっかけに転職しました。

最初は、札幌市内の決められた訪問先を回ってパンを販売する仕事かと、軽い気持ちで始めました。続けていくうちに、対面販売で多くのお客様とパンの特徴や味などがとれることや、どうしたらもっと売上を伸ばせるのかを考えるのが段々楽しくなり、郊外を回りの新たな販売先を増やしたり、効率の良い宅配ルートを検討するなど、毎日が充実し、仕事に対して高いモチベーションを維持することができたそうです。毎月の営業所ごとの売上と道内2位の成績を上げたこともあり、この仕事が天職だと思ったそうです。

その山本さんの楽しそうに働く姿を身近で見ていた弟の輝明さんが小樽で「宅配パン るーぶる」を開業。屋号は、業務提携した小樽市内の老舗パン屋平野製パンの店名「シエルブル」からあやかっ



**株式会社 るーぶる (宅配パン るーぶる)**  
店舗住所: 小樽市菜港8-11 新南樽市場内  
TEL: 0134-61-1103  
営業時間: 10時~16時  
定休日: 水曜日 (新南樽市場に準ずる)  
宅配は、月~金曜日のみ

生地の製造から焼成までを自社で行えるよう焼成機とミキサーの導入を予定しています。これにより、製造時間の短縮と製造個数の増加につながり、宅配と店頭分を十分確保することができ、宅配部門に人員を回すことが可能となります。「美味しいパンと笑顔をお届けする」初心を忘れずに、日々丁寧な接客やパン作りに励んでいる山本さん。

「小樽市内や近郊に美味しいパンをお届けするパン屋として、地域住民の食を支え、地元に貢献していきたい」と力強い思いが伝わってきました。

**パンをお届けしたい**

開業当時から、店舗を持たない販売車のみでの委託販売を20年以上続けてきましたが、仕入先から「人手不足で宅配用のパンの製造まで手が回らない」と販売用のパンが十分に確保できない状況に陥りました。

小樽や後志地域では近所にスーパーやコンビニがない所が多く、買い物難民が増加傾向にあることから、自社でパンを製造できれば、売上拡大と仕入価格の見直しにつながることを考えました。

これを機に、令和5年4月、新南樽市場内に製造設備を導入した店舗を構え、自社で焼き立てのパンを提供できる環境を整えました。パン屋の朝は早く、寝かせておいたパン生地を切り分けて焼き上げるまでに3~5時間はかかるため、朝早くから仕込みが始まります。朝一番の焼き立てを求めて来店されるお客様も多いので、開店時間に合わせて1日200~300個のパンを職人と2人で製造しています。「焼きあがりの香ばしいパンの香りに包まれるのが毎日の幸せな時間です」と山本さん。