

北九州市のDX⁴ モノづくりの街の新潮流

てパンを常時販売でき
るようIOT(モノの
インターネット)トレ
ー「焼くつチャ君」を
導入している。

焼きたてパンの甘い
香りについ足を止めて
しまう、そんな経験が
あるだろうか。JR博
多駅や池袋駅など全国
11カ所で「ミニヨン」
の名称でミニクロワッ
サン店を運営するクラ
ウン製パン(北九州市
小倉北区)は、焼きた
てが購入できるように

「焼くつチャ君はクロ
ワッサンの陳列台に量
りを設置し、焼き上げ
る時間を調整する。1
日に10万個を売る同社
のクロワッサンだが、
立地や通勤・通学時間
によって売れる時間と
販売量は異なる。それ
でもシステム導入で焼
き上げるまでの事前準
備が短縮でき、どの店
にいつ行っても焼きた

クラウン製パン



各店舗のカメラを使って作業の進捗状況やクレーム処理を本社で一括対応している

焼き上げ時間 IOT調整

利用する。

また各店舗に管理用
カメラを置くことで、
それまで店舗ごとに異

なっていた職人の技量
を均一にするととも
に、リアルタイムで進
捗状況やクレーム処
理を本社で一括対応可
能とした。

カメラで衛生管理も徹底

同市と周辺自治体に
学校給食用パンを納入
する同社は注文をファ
クスで受け付ける。た
だ受信枚数が多く注文
時間もバラバラ。また
休み期間は注文がない
など課題が多い。松岡
寛樹常務はメールでの
注文を呼びかけるとと
もに、表計算ソフトを
使って1日の作業時間
を平準化する取り組み
を始めた。ドットルコ
(月曜日に掲載)

一方、同市からDX
導入補助金を得て顔認
証カメラを導入、製造
ラインへの入室管理を
始めた。カメラを使っ
て従業員の顔認証と上
半身、手指の汚れ確認、
体温測定などを短時間
で行う。従来は目視と
手作業だった入室時
エックを、デジタル技
術を使って厳格化する
ことで「衛生管理を徹
底し、商品価値と利益
を上げる」(松岡常
務)取り組み。食品工
場では許されない甘さ
を排除する。

「ヒー(東京都渋谷区)
の九州・沖縄地区店舗
に製パン供給を始めた
こともきっかけとなっ
た。」