

会社案内

Company Profile

HONMA'S BREAD

Selected Materials and Production Methods

Strict Quality Control

Delicious Bread with a lot of Fans! since 1957.



本間製パン株式会社

本 社 ・ 工 場 ■ 〒485-0051 小牧市下小針中島1-1 TEL0568-77-1234・FAX0568-76-6111
三 河 営 業 所 ■ 〒472-0026 知立市上重原町丸山196

西三河配送センター ■ 〒472-0026 知立市上重原町丸山196
東三河配送センター ■ 〒442-0025 豊川市東豊町4-136
松 阪 配 送 セ ン タ ー ■ 〒515-2112 松阪市曾原町1184-2
四日市配送センター ■ 〒510-0064 四日市市新正4-148



www.honma-bread.com

本間製パン

検索

本間製パン株式会社



Really
Delicious

～あなたの“この味”になりたくて～ 本間製パン株式会社

小麦粉の豊潤な香りが広がる食パン。しっとりとした層が幾重にも重なるクロワッサン。
シンプルでいて味わい深いバターロール…。
レーズンやチーズ・クリームなど様々な具材とコラボレーションした個性あふれるパンたちは
私たちに尽きないおいしさを与えてくれます。
中部地区有数のホテルをはじめレストラン・喫茶店など多くの食のプロから愛される、
「きめ細やかな焼き上がり、コクのある味わいの本間パン」
より多くの皆様に笑顔あふれる豊かな食生活をお届けするために、
私たち本間製パンは、お客様のニーズにしっかりと応えると同時に
伝統の味をさらに高められるよう、つねにたゆまぬ努力を続けています。



原料に設備に安全性を徹底追求、 安心のおいしさと最高の品質をご提供します。

産地などのトレース情報や衛生管理など、食品に対する意識が以前にも増して厳しく求められる現在、私たちも製品の安全性を確保するために様々な情報を収集し、原材料から製造にいたる工程全体を通して徹底的な衛生管理・環境管理体制を導入しています。各製品ごとに管理基準をしっかりと設定し、あらゆる作業事項を通してその基準を徹底して守り通しています。私たちは食品メーカーの使命として、100%安心していただけるおいしさと最高の品質をご提供し、お客様の信頼にお応えいたします。



素材・技術のこだわり

長年培ってきた熟達した製パン技術に加え、
厳選された小麦粉・おいしさを引き出す水・
食塩などの品質や安全性をクリアした原料を
使用しています。また、工場設備においては
製造工程を総合的に衛生管理し、
食品の安心・安全が守られています。



品質管理のこだわり

つねに最高品質をお届けするために原材料チェックや味覚確認をはじめ、安心・安全を守る衛生管理にいたるまで専門チームを設置しています。



エアシャワー

作業着に付着したホコリやゴミ・毛髪・害虫などを高速噴流で排除します。



品質管理室

最高の品質を維持・向上するため、原材料をはじめ厳密に研究や分析が行われます。



金属探知機

製造ラインのポイントごとに設置し、異物混入を厳しくチェックします。

商品開発のこだわり

時代のニーズにお応えするバラエティに富んだおいしい製品の開発をはじめ、特殊オーダーにもお応えできる製品開発体制を構築しています。



製品開発室

お客様ニーズをさらに満たすため、品質向上や新しいおいしさづくりに取り組んでいます。



創業者 本間勝蔵 食の最前線で研鑽された 彼のパンづくりの哲学を守り続けています。

昭和32年、名古屋市西区にて本間製パン有限会社を設立。
現在のように豊かでない時代に文化的食生活の向上を目指し、
よりおいしく、より高品質なパンづくりで地域社会に貢献するということを
唯一の使命と考え、ひたむきに研究や工夫を重ねながら、
誰しもが認める本間パンの味を確立しました。



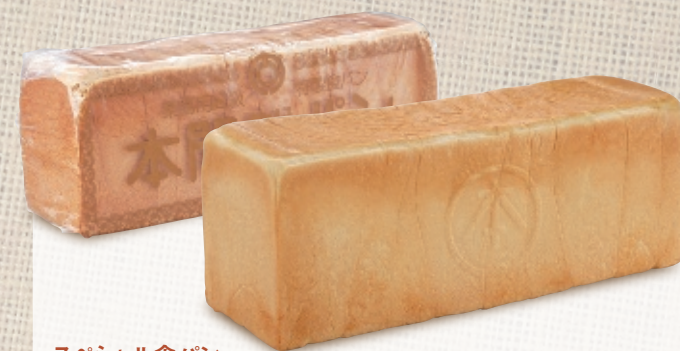
製品のご案内 | 業務用(喫茶店・カフェ・レストラン)

**スーパー食パン**

長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
最高級的小麦粉とフレッシュバターを使用。パンの中でもソフトでホワイトな本間の技術を集約した芸術品です。食のクオリティーがグレードアップ。

**イギリス食パン**

長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)17cm
イギリスの代表的なパン。山パンとも呼ばれます。パリッと焼き上がり、口あたり満点。

**スペシャル食パン**

長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
香り・風味も満点で、あっさりした味、ロングサイズの高級食パン。トースト・サンドイッチに。

**ゴールド食パン**

長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)17cm
日常使いとしてご利用いただける山型食パン。山型食パン特有の軽い仕上がりが特長です。

**デラックス食パン**

長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
まろやかな味と香り的高級食パン。どなたにも親しまれています。

**セレクト食パン
(角・山)**

角：長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
山：長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)17cm
シンプルにご利用いただける食パン。小麦粉の風味が生きています。

**黒糖食パン
(角・山)**

角：長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
山：長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)17cm
ミネラル分豊富な黒糖食パン。ホワイトブレッドとあわせてひと味違ったサンドイッチがおすすめです。

**胚芽食パン**

長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
素朴で香ばしい胚芽食パン。ハム・チーズをはさんだサンドイッチがおすすめです。

パンづくり60年の伝統と味、 練熟した匠の技が生む 極め付きのおいしさです。

本間製パンは昭和32年の設立以来、

パンづくり一筋に60年の歳月を重ねてきました。

世界で通用するおいしいパンをつくりたいという情熱に精魂を傾け、
機械には任せられない原料の配合や生地づくり・焼き具合などに対し、
独特で微妙な職人の技を生み出し、手から手へと伝統の味を伝えてきました。

こうして手間を惜しむことなく丹念に焼き上げられたパンは、

味・質とも高い評価を受け、業務用パンの分野で

中部地区屈指のシェアに達しています。

**ごま食パン(角・山)**

角：長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)13cm
山：長さ(約)35cm×幅(約)11cm×高さ(約)17cm
黒ごまと白ごまをバランスよく配合。ごまは栄養価が高く、鉄分、カルシウムたっぷり。
彩りあざやかな具をはさんだサンドイッチや香ばしさが食欲をそそるトーストがおすすめです。

**ツイスト食パン**

長さ(約)23cm×幅(約)10.5cm×高さ(約)11cm
マーガリンを幾層にも折り込んで焼き上げたデニッシュ風食パン。
リッチなトースト&スイーツメニューにご利用になれます。

**バゲット(大)**

長さ(約)42cm×幅(約)8.5cm×高さ(約)6cm
パリッとした風味の皮と、やわらかい中身の変化が
絶妙で、噛みしめるほどにそのおいしさが味わえます。
サンドイッチに。

バゲット(並)

長さ(約)56cm×幅(約)6.5cm×高さ(約)4.5cm
フランスパンの代表的なもの。
パリッとした風味と芳しい香り。

**ヴァイスブロードごま**

長さ(約)41cm×幅(約)14cm×高さ(約)8cm
ごまをたっぷりまぶした大型パン。軽い食感に焼き上げました。
サンドイッチ用にご使用ください。

**ラウンドデニッシュ**

長さ(約)29cm×幅(約)9.5cm
クロワッサン生地で作ったラウンド食パン。

**パン・ド・カンパーニュ**

長さ(約)23cm×幅(約)11cm×高さ(約)8cm
ライ麦使用のヘルシー田舎パン。
スライスしてオープンサンドはいかがですか。

**レーズンブレッド**

長さ(約)25cm×幅(約)8cm×高さ(約)9cm
レーズンとシナモンの香りがマッチしたワンローフパン。

**マーブル(チョコ・イチゴ)**

長さ(約)25cm×幅(約)8cm×高さ(約)9cm
チョコレート・イチゴの味がとてもさわやかなパンです。

**ごまドッグ(大)**

長さ(約)20cm×幅(約)8cm×高さ(約)3cm
ごまの風味が香ばしく、親しみやすい味。
サンドイッチやホットドッグにぴったりです。

**フレンチドッグ**

長さ(約)20cm×幅(約)5cm×高さ(約)4cm
セミハードタイプ。ちょっぴり塩味のきいたドッグパン。

**ドッグロール(大・中)**

大：長さ(約)22cm×幅(約)6.5cm×高さ(約)4.5cm
中：長さ(約)17cm×幅(約)5cm×高さ(約)4cm
ホットドッグに最適なロールパンです。

**胚芽オートミールブレッド**

長さ(約)17cm×幅(約)7cm×高さ(約)4cm
たっぷり野菜と具材を挟んで
サンドイッチメニューにどうぞ。

製品のご案内 | 業務用(喫茶店・カフェ・レストラン)



ミルクロール
長さ(約)13cm×幅(約)5cm×高さ(約)3.5cm
ソフトな口あたりでミルクたっぷりの
ぜいたくなロールパン。



ABロール
長さ(約)9cm×幅(約)6cm×高さ(約)4.5cm
モーニングサービス用の
エコノミックタイプのロールパン。



**スペシャルバターロール
(小・特小)**
小:長さ(約)10cm×幅(約)5cm×高さ(約)4cm
特小:長さ(約)8cm×幅(約)4.5cm×高さ(約)3.5cm
フレッシュバターをたっぷり使った
本間自慢の手づくり高級ロール。



モーニングロール
長さ(約)11cm×幅(約)8cm×高さ(約)3.5cm
ほのかな甘味のうさぎパン。
モーニングコーヒーと一緒に。



くるみハードロール
直径(約)6cm×高さ(約)4.5cm
ハードタイプのクルミパン。
スープと一緒にどうぞ。



胚芽ロール
直径(約)6.5cm×高さ(約)4.5cm
食物繊維豊富な胚芽入り
テーブルロール。



ルンデル
直径(約)10cm×高さ(約)6cm
大ぶりのテーブルロール。
ミルクの風味がきいています。



米粉ロール
横(約)6.5cm×高さ(約)3cm
米粉入り
ソフトに食べやすくなっています。



フレッシュロール
直径(約)8cm×高さ(約)3.5cm
しっとり甘いソフトロール。



黒パンロール
直径(約)8cm×高さ(約)3cm
コクのある甘さの黒糖を使い、
しっとり仕上げたロール。



モーニングクロワッサン
長さ(約)12cm×幅(約)6.5cm×高さ(約)4cm
あっさりタイプのクロワッサン。
モーニングにおすすめです。



クロワッサン(大・並)
大:長さ(約)14cm×幅(約)12cm×高さ(約)4cm
並:長さ(約)15cm×幅(約)7cm×高さ(約)4cm
バターをたっぷり織り込んだクロワッサン。
そのままでも、生野菜・チーズ・ハムなど
をはさんでサンドイッチにもどうぞ。



クッペ
長さ(約)11cm×幅(約)6cm×高さ(約)4.5cm
切り込みが特長的。さわやかな味です。



ソフトセサミベージュ
直径(約)10cm×高さ(約)4cm
半分にカットして、軽くトーストしてから
サンドでご利用ください。



リング
直径(約)11.5cm×高さ(約)5cm
サラダ・グラタンの器になるパン。
一緒に召し上がることができ、
楽しい味わいがひろがります。



ブチフランス
直径(約)6cm×高さ(約)4cm
かわいい小型のソフトなフランスパン。
小麦の本当のおいしさをまるごと
賞味できます。



ブリオッシュ
直径(約)7cm×高さ(約)4cm
本間独自の製法で焼き上げた自慢の
パン。卵を豊富に使い、食べやすく
栄養満点。



ホワイトブレッド(大・小)
大:直径(約)9cm×高さ(約)6cm
小:直径(約)6.5cm×高さ(約)4.5cm
白くしっとり焼き上げた
本間自慢のテーブルロール。



ブチ山
長さ(約)11cm×幅(約)5cm×高さ(約)6cm
セットメニューやライスがわりの
ブチサイズの山パン。くせない
爽やかな口あたりが特長です。



レインボー(週がわり)
直径(約)8cm×高さ(約)4cmサービス用のブレッド。
1週間ごとに中味が変わり、色々な味が楽しめます。



生パン粉
パン粉専用に使ったパンからつくった、
ふんわりソフトな最高級の生パン粉です。
用途にあわせていろいろな種類がございます。



パンズ(並)
直径(約)9.5cm×高さ(約)5cm
ハンバーガー専用のパンです。



胚芽パンズ
直径(約)9cm×高さ(約)5cm
胚芽入りハンバーガー専用のパンです。



パンズ(大)
直径(約)12cm×高さ(約)5.5cm
少し大ぶりのハンバーガー専用の
パンです。



ごまパンズ
直径(約)12cm×高さ(約)5.5cm
少し大ぶりのパンズです。
ハンバーガーにご利用ください。



ジャミーパンズ
直径(約)12cm×高さ(約)5.5cm
ヘルシーなライ麦入りパンズ。



イングリッシュマフィン
直径(約)9.5cm×高さ(約)3cm
マフィンは2度焼きのできるパン。
サンドイッチ・モーニングセットなどに。



胚芽パーカー
長さ(約)10cm×幅(約)10cm×高さ(約)3cm
胚芽入りパーカー。
手で開けやすいサンド用パン。



ごまパーカー
長さ(約)12cm×幅(約)6.5cm×高さ(約)3.5cm
ゴマ入りパーカーサンド用パン。
手で簡単に開けることができます。

業務用

焼菓子シリーズ

サービス用に便利な1枚入!

RUSK ラスク



COOKIE クッキー



プレーン



ココア

パンを極めた職人が作るラスク・クッキー。細部までこだわりぬいた逸品を、ぜひご賞味ください。

※個包装のデザインは変更になる場合がございます。

7

8

営業エリアのご案内 | 直営店アヴァンセ

本間製パン
営業エリア



愛知県を拠点に
岐阜・三重・静岡へ、
信頼のおいしさをお届けします。

焼きたてのおいしさを、
本間製パン直営店アヴァンセから…。

ふんわりとしたきめ細やかな生地とコクのある味わい。
ふっくら焼きたてのおいしさをたっぷり取り揃えた本間製パン直営店をご紹介します。

小牧市
下小針中島

パン工房
avancer
アヴァンセ

パン工房 アヴァンセ
小牧本店

住 所: 〒485-0051 愛知県小牧市下小針中島1-1
TEL-FAX: 0568-77-1273
定 休 日: 年中無休(年末年始を除く)
営業時間: 9:00 ~ 18:30
イートインあり(モーニングサービス 9:00 ~ 11:00)
駐 車 場: あり

名古屋市
西区
中小田井

パン工房
avancer
アヴァンセ

パン工房 アヴァンセ
フィールファミリーテーブル店

住 所: 〒452-0822 愛知県名古屋市区西中小田井
4-206 フィールファミリーテーブル店内
TEL-FAX: 052-502-3321
定 休 日: 年中無休(年末年始を除く)
営業時間: 10:00 ~ 20:00
駐 車 場: あり

名古屋市
瑞穂区
初日町

ベーカリーショップ
コルティヴォーノ瑞穂店

住 所: 〒467-0028 愛知県名古屋市区瑞穂区
初日町2-57 フーズパビリオンサボレ内
TEL-FAX: 052-834-6966
定 休 日: 年中無休(年末年始を除く)
営業時間: 10:00 ~ 21:00
駐 車 場: あり

長久手町

石窯パン工房
アギヤンヤ

石窯パン工房
アヴァンセ長久手店

住 所: 〒480-1131 愛知県愛知郡長久手町
大字長湊字市ヶ洞25番23(59街区5)
TEL-FAX: 0561-63-6070
定 休 日: 第2火曜日と年末年始(変動あり)
営業時間: 9:00 ~ 19:00
イートイン・キッズルームあり 駐車場: あり

江南市
村久野町

石窯パン工房
アギヤンヤ

石窯パン工房
アヴァンセ江南店

住 所: 〒483-8328 江南市村久野町鈴道231
TEL-FAX: 0587-51-2220
定 休 日: 第1火曜日と年末年始(変動あり)
営業時間: 平 日 10:00 ~ 19:00
土日祝 9:00 ~ 18:30
イートイン・テラス席あり 駐車場: あり

直営店
公式スマート
フォンサイト



会員登録でキャンペーンや最新情報、
特典を配信いたします。



店舗・イベント用

店舗での催事・イベントの際は
ご相談ください。

喫茶店の粗品やイベントの景品にどなたにもきつと
ご満足いただける本間製パンのこだわりのパン・焼
菓子はいかがでしょう。ご予算にあわせて多数の
ラインナップがございます。
(詳細はお問い合わせください。)



飲食店開業・業者の
見直しをお考えの皆様へ

東海3県(愛知、岐阜、三重) 静岡県の一部にて喫茶店等開業
のご予定の方、もしくは、営業中で業者の見直しをお考えになっ
ている方は弊社営業部までお問い合わせ下さい。
配達できないエリアもありますので、一度確認させていただきます。
中部圏外におきましても品物やロットに決まりはありますが、全国
宅配もおこなっておりますのでお問い合わせください。