

「焼きたてだったパン」ではなく、 「焼きたてになるパン」を。

鎌倉ベーカリー、“焼きたてを届けたい”職人の想いから、店舗を越える事業へ

約 8 割まで焼いて -40℃で急速冷凍。最後のひと焼きを家庭・現場に託すパーベイク（半焼成）。焼きたての追求が、食品ロスの削減や地域支援といった社会課題にも、思いがけない答えを生んでいます。

株式会社クリエイティブアルファ（本社：東京都港区、代表取締役：田代 章）が率いる CA グループでベーカリー事業を営む株式会社鎌倉ベーカリーは、「本当の焼きたてを届けたい」というパン職人の想いから生まれたパーベイク（半焼成）製法を軸に、実店舗にとどまらない事業へと転換します。一般のお客様向け通販「PAR-BAKED」（<https://parbaked.jp>）と、業務用・大量購入の窓口（<https://parbaked.jp/pages/bulk-business>）を通じ、家庭の食卓から法人・地域の現場まで“焼きたて”を届けます。長期保存できるという特性は、食品ロスの削減や子ども食堂への提供といった社会課題にも、新たな選択肢をもたらします。



【画像 1：初回お試しセット】

食パン 2 種の食べ比べ+人気のパン 5 種、全 9 個を¥1,980（税込・送料無料※）でお届けします。

※北海道・沖縄へのお届けは別途 770 円。



【画像 2：毎月テーマが変わる 12 品 定期便おまかせ】

定番人気・食パン系・惣菜系の 3 つのテーマを軸に、その月の旬のパンや新作を織り交ぜた 12 品を、おまかせでお届けします。

■ 職人の葛藤 — 「焼きたて」は、売った瞬間に失われていく

店の窯で焼き上げたその瞬間から、香りも、水分も、食感も、少しずつ失われていきます。お客様の手に渡し、食卓に並ぶころ、それはもう“数時間前のなごり”。私たちがふだん「焼きたて」と呼んでいたものは、本当の焼きたてではなかったのかもしれません。

「焼きたてを届けたい」——当たり前のように、実は届けきれていなかった。この小さな矛盾が、私たちの出発点でした。

■ たどりついた答え — 「焼きたてになるパン」

パーベイク（半焼成）は、パンを完成直前の約 8 割まで焼いて焼成を止め、 -40°C で急速冷凍する製法です。最後のひと焼きだけを、ご家庭や現場のトースターに託します。だからお届けするのは「焼きたてだったパン」ではなく、「焼きたてになるパン」。食べるその瞬間に、焼きたてが完成します。

- ・ STEP1 | 工房で約 8 割まで焼成：旨みと香りを最大限に引き出す
- ・ STEP2 | -40°C で急速冷凍：おいしさを閉じ込め、 -18°C 以下で保存（賞味期限はお届け時点で 60 日以上）

・STEP3 | 家・現場で最終焼成：トースターで約5分、焼きたてが完成（商品により、焼く前に解凍が必要です）



【画像3：パーベイク製法の3ステップ図解 ※イメージ】

■ その先に見えた、社会への広がり

焼きたてを守るために「長く保存できる」形にしたところ、それは思いがけず、いまの社会課題にも効くことがわかってきました。焼いた当日に売り切る必要がないため計画的に作り・食べられ、食品ロスの削減につながります（SDGs 目標12「つくる責任 つかう責任」）。長期保存できるからこそ、子ども食堂やフードバンクへ必要な分を計画的に届けることも、日常で食べながら備える“ローリングストック”も可能になります。

いずれも、“焼きたてを届けたい”という想いの延長線上で生まれたものです。私たちの本質は、始まりから今も、変わらず「焼きたて」にあります。

※子ども食堂・フードバンクへの提供、備蓄のご提案は、今後の取り組みを含みます。

■ 店舗の外へ — 自社パン工房を核にした事業展開

自社パン工房を中核に、実店舗に加えて、一般のお客様向けEC通販（B2C）、業務用卸・イベント等の大量供給（B2B）、そして地域支援へと販路を広げます。扱うのはパーベイク（半焼成）だけではなく、完全焼成の冷凍パンや生パンまで、用途とエリアに合わせてお届けします。

・一般のお客様向け通販：<https://parbaked.jp>

初回お試しセット 1,980 円（税込・送料無料。北海道・沖縄は別途 770 円）／単品 85 円～／
定期便おまかせ 月 3,980 円（税込・送料込・毎月 12 品）

・業務用・大量購入／子ども食堂・備蓄等のご相談：<https://parbaked.jp/pages/bulk-business>



【画像 4：人気のパン】

■ 商品ラインアップ（「パーベイク（半焼成）」は冷凍パンの一部の製法です）

カテゴリ	特徴	提供
冷凍パン／パーベイク（半焼成）	約 8 割まで焼いて急速冷凍。家庭・現場で最終焼成し、焼きたてを再現	通販（単品・セット・定期便）／業務用
冷凍パン／完全焼成タイプ	焼き上げて急速冷凍。温めるだけで提供できる	通販（単品・セット・定期便）／業務用
生パン（非冷凍）	焼きたての風味をそのまま	業務用卸（提供エリア・品目はお問い合わせください）

※冷凍パンは－18℃以下で保存。賞味期限はお届け時点で 60 日以上です。

※初回お試しセットと定期便は、パーベイク（半焼成）と完全焼成タイプを組み合わせでお届けします。

■ 代表コメント（代表取締役 田代 章）

「私たちは長い間、“焼きたて”をお店でしか届けられませんでした。でも本当に届けたいのは、食べるその瞬間の焼きたてです。最後のひと焼きをお客様に託すパーベイクは、その願いから生

まれました。この製法が結果として食品ロスを減らし、子どもたちの食卓にも届けられると分かったとき、パン屋にできることの広さを感じました。根っこにあるのは、これからも“焼きたてを、あきらめない”という一点です。」

■ 会社概要

社名：株式会社鎌倉ベーカリー

所在地：〒105-0013 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル

生産拠点：千葉セントラルキッチン（千葉県千葉市稲毛区）

代表者：代表取締役 田代 章

事業内容：ベーカリー事業、冷凍パン・生パンの製造、通信販売、業務用卸・イベント手配

一般通販（B2C）：<https://parbaked.jp>

業務用・大量購入（B2B）：<https://parbaked.jp/pages/bulk-business>

■ 本リリースに関するお問い合わせ

株式会社鎌倉ベーカリー 広報担当

メール：partbake@kamakura-bakery.jp

電話：03-5425-6025（平日 10:00～17:00／土日祝・年末年始休業）