



Zeelandia ゼーランディア社

<http://www.zeelandia.com/>

ゼーランディア社は1900年にオランダ南部のジーリックジー地方のジーリックジーと言う小さな町に誕生しました。現在ではオランダ唯一のロイヤルの称号を得た製パン製菓原料メーカーとして、オランダはもとより世界60ヶ国で活動しています。“Creating Possibilities(可能性の創造)”をスローガンに、トレンドリーダーとして、安全で高品質な原料サプライヤーとして世界中で高く評価されています。

■沿革

- 1900 mr. H.J. Doelemanによって設立
- 1923 輸出事業開始(ヨーロッパ諸国)
- 1950 Zeelandia社がRoyal Zeelandia社になる
- 1970 70年よりヨーロッパ以外の海外への進出強化
- 1975 ポルトガルにおいて初の合併事業
- 1994 ISO9001取得
- 1997 HACCP 取得
- 2001 ドイツのJUNG社を吸収合併
- 2003 BRC(British Retail Consortium)取得

今現在 19の子会社及び関連会社を持ち、約40ヶ国に輸出

■商品特性と商品群

ゼーランディア社は高付加価値原材料のブレンダーという特性を持っています。100年の間に培った原料調達能力はヨーロッパでも排他的に強力です。厳選された原材料は厳しい品質管理のもと収集され、ゼーランディア社の知恵と技術力が吹き込まれ製パン製菓用の加工原料として生まれ変わります。

現在製パン用と製菓用の比率は販売量ベースで半々となっています。ここ数年における特出すべき製品群は(1)雑穀ブレッド用の原材料、(2)液体改良剤(リキッド・インプルーバー)、(3)各種ケーキ専用粉、(4)アーモンド製品です。

パン改良剤(用途別に開発された総合改良剤)

パン類ミックス粉(雑穀ブレッド、ファンクションブレッド)

菓子類ミックス粉(マフィン、パウンドケーキ、スポンジケーキ、シューなど)

フォンダン

カスタード用ミックス粉

ムース用ミックス粉

ゼリー(ナパージュ、フルーツフィリング)

アーモンドペースト & マジパン

離型油類

香味料



本社 オランダ南部ジーリックジー(Zierikzee)
人口10000人



本社工場 現在では郊外に移設

■マーケティング戦略と商品政策

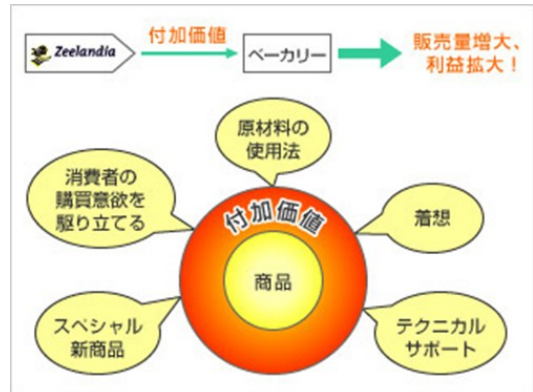
【2つのターゲット(パン屋さんと消費者)】

ゼーランドシア社は原料の売り先がパン屋さんや菓子屋さんである以上、ユーザーの販売量や利益が拡大して初めてゼーランドシア社の利益に繋がるという意識を強く持ち、経営の基本哲学に据えています。またユーザーにとってのお客様が一般消費者になるわけですから、ゼーランドシア社の商品提案の中には消費者のニーズやトレンドが反映されていなければなりません。

ゼーランドシア社ではパン屋さんや菓子屋さんと消費者という2者のターゲットに常に焦点をあて

【具現化】

言うなればゼーランドシア社は付加価値の提供を行っていると言えます。販売する商品には図のような付加価値が付随します。ゼーランドシア社は基礎研究チームによる商品開発、テクニカルセールsteamによる技術、情報伝導活動、マーケティングチームによるトレンドの収集やプロモーションの仕掛けなど、付加価値の創造を具現化しています。こうした活動はゼーランドシア社の生命線とも言えます。



■商品政策(3つの商品分類)

1. ベーシック商品

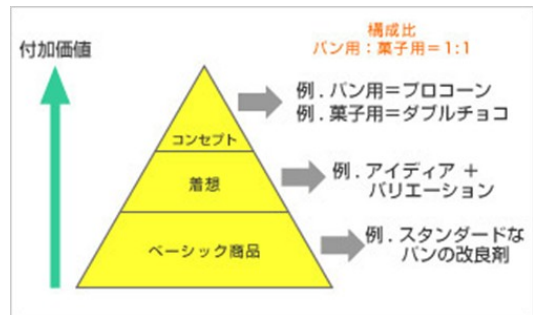
各種改良剤などの基礎商品。

2. 着想商品

レシピ開発によりバリエーションを常に進化させていく商品。

3. コンセプト商品

最終商品にプロモーション活動を併合した商品。ゼーランドシア社主導でマーケットを構築していくスタイル。



※ピラミッドの頂上に近づく程消費者に近い距離での付加価値が創造されていくことになります。

【コンセプト商品: パン用】



コレステロールを含まず
カルシウム、マグネシウム豊富



パン焼成後もビタミンCそのまま



エスニックがコンセプト



地中海風がコンセプト

【コンセプト商品: 菓子用】



ダブルチョコケーキ:
芳醇なココアと高品質な
チョコレートチップ入り



カントリーフルーツケーキ:
水を加えるだけで
しっとりとした味わい



サニーケーキ:
水を加えるだけで
しっとりとした味わい



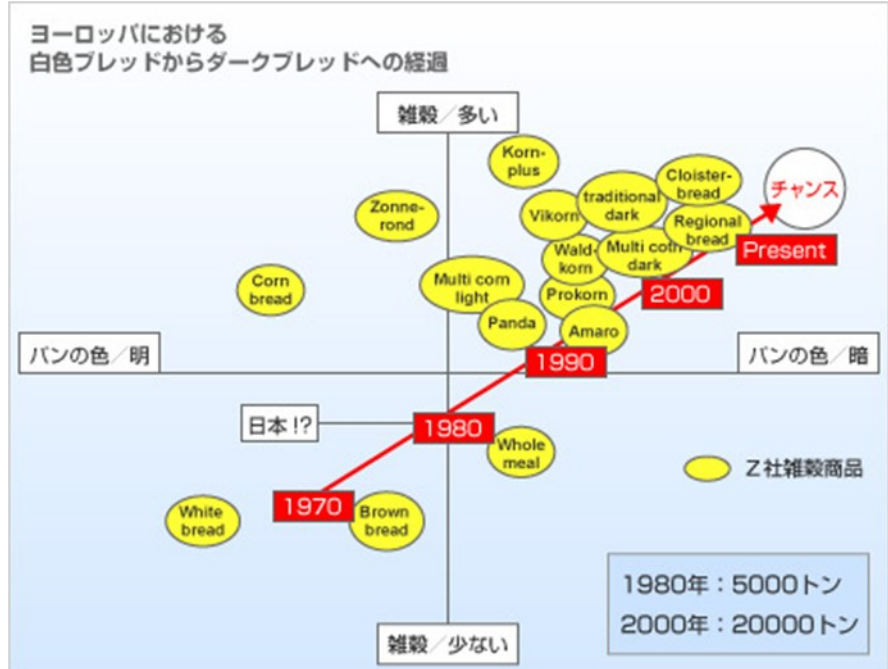
バレリーナ:
バリエーション豊富

■製パン用材料

【雑穀ブレッドの趨勢とパノプラス・パノミックス】

ゼーランドディア社が雑穀パン用の原材料開発に本格的に着手したのは17年前。その当時は多くのパン屋さんに「こんなものは売れるわけがない」と笑い者にされました。しかしどうでしょう。20年が経ちどのスーパー、路面店に行っても売り場は雑穀をふんだんに使ったパンで覆い尽くされています。

雑穀は食物繊維、ビタミン、ミネラルなどの栄養学的メリットと雑穀そのものの健康的なイメージを持ち合わせているのでオランダでも重要アイテムとして認知されてきました。もちろんパンとしてのおいしさも厳しく追及されてきましたので、各雑穀素材の製パン適合性は格段に進歩しています。ゼーランドディア社は製パン用で流通するおよそ考える全てのジャンルの旬の雑穀を収集し、市場最適化と製パン適合性を追及



また、消費者の健康志向の台頭に追い風を受け各パン屋さんが雑穀ブレッドの販売を如実に伸ばす一方で、これらのパンが付加価値という名目のもと高い利益率の獲得を実現し、過当競争からの脱却を図るアイテムとして認知されている事実は見逃せません。

ゼーランドディア社のパノプラスシリーズ・パノミックスシリーズはこうした変化を陰で支えてきたアイテムです。



パノプラス
マルチシリアルD25s



パノプラス
ポモドーロ



パノミックス
オーツブラン



シードミックス

■製菓用材料

ゼーランドディア社は菓子用原料の分野でも幅広い商品を提供しています。菓子類ミックス粉(マフィン、パウンドケーキ、スポンジケーキ、シューなど)、フォンダン、カスタード用ミックス粉、ムース用ミックス粉、ゼリー(ナパージュ、フルーツフィリング)、アーモンドペースト & マジパンのカテゴリー内にそれぞれの輸出国やユーザーに対してカスタマイズされた商品が枝葉のように構成を成しています。

これらの商品には「簡便性と合理性」と「おいしさ」の共存を狙い撃ちするゼーランドディア社の姿勢が反映されています。すなわち「誰でも簡単においしい商品が製造できる」原料です。

日本で導入されている製品は氷山の一角に過ぎませんが、パン屋さんのサイドメニューのお手伝いには最適です。



クリームマフィン



ジェルラム50%



パレットニュートラル



ジーザンニュートラル

■離型油

型や天板に塗布する離型油は単純な製品に見えますが、実は高度なハイ・テク技術を駆使して作られています。特に食品に使用しますので、原材料の選択から実際の使用現場での条件まで、多くのことを考慮しなければなりません。ゼーランドディア社では離型油の製造では既に60年以上の歴史を持っています。

ゼーランドディア社の離型油は粘度が高く、食型や天板に塗布する際にミスト(霧)の発生を最小限に抑え、目的の型や天板以外への拡散を殆ど無くしています。この為、従来の剥離油が塗布機の周りをベトベトにしてしまうと同時に無駄に消費量を増やしているのに比べ、衛生的で少量で十分な効果が得られます。また、塗布した後も垂落ちがとて少ないので、離型油が底に溜まり、パンの底部を揚げたような状態にしません。従って、焼けたパンの側面は勿論、底の部分まできれいな焼き肌になります。



カーレックススプレー



カーレックスJ



カーレックスTW400



カルロN