

会社概要



永楽堂だから実現できる 「おいしさ」があります

永楽堂の冷凍技術と企画・開発力なら、
他社ではチャレンジできない高難易度のパンも
実現可能です。

BtoB事業

ホテルブライダルやレストランのシェフの方、喫茶店などのオーナー様、
一般企業様など幅広いお客様のニーズに合わせて永楽堂のパンをお届けしています。

NB商品



食パンをはじめ、ドッグやパンズ・プチパンなど幅広い商品を、常温・冷凍合わせて40種類以上取り揃えております。
(※2022年7月1日時点)

PB商品



中小ロット生産を強みに、お客様の理想とするパンの開発・製造をします。原材料や配合はもちろん、見た目にもこだわったプライベート商品の開発は永楽堂にお任せください。

企業様向けサービス



福利厚生や健康経営を目的としている企業様へ、冷凍庫設置型の永楽堂オリジナル冷凍パンの出張販売を行なっています。設置から在庫の補充、売上の管理まで永楽堂が一貫して行います。

BtoC事業

一般のお客様にも永楽堂のパンを楽しんでいただけるように、NB商品に加え、
そこでしか買えない商品やお得なセット、期間限定商品の販売を行なっています。

直売所

愛知県名古屋市にある本社工場敷地内にて、BtoB商品の直売所を運営しています。レストランや喫茶店と同じパンが買えるとして、多くの永楽堂ファンの方にお喜びいただいています。
※一部商品の取り扱いのみ

ECサイト

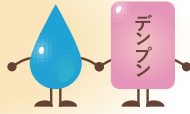
一般のお客様にもっと永楽堂のパンを楽しんでいただきたいという想いで、ECサイトを立ち上げました。お得なセット販売や、レシピの掲載も行っています。
※一部冷凍商品の取り扱いのみ

永楽堂 3つの強み

1 オリジナルの製法とおいしさへのこだわり

しっとり柔らか食感

パサつきの原因になるデンプンと水の分散を、永楽堂オリジナルの製法で結合させます。それによりしっとり柔らかいパンを実現。



からだと心に優しいパン

お客様へ安心安全なパンを届けるために、原料1つ1つにこだわって、極力添加物を使用しないことに努めています。



厳選した原材料を使用し、添加物を極力使わない製法の確立をすることで、「からだと心がおいしいと感じるパンで人を幸せにする」ことを大切にしています。

2 安心安全のために徹底した管理体制

原料の受け入れから製造、出荷までを HACCP ※1 に基づく厳しい体制で管理しています。



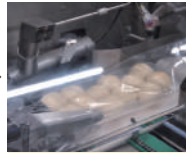
1 スクリーニング

手洗いうがい、ホコリの除去、エアシャワーなど工場に入るまで厳しいチェックがあります。



2 発酵

温度と湿度が厳しく管理された発酵室で発酵させます。



3 脱気

焼きたてすぐのパンを脱気しながら包装するので衛生的です。



4 冷凍

包装後はすばやく冷凍庫へ。おいしさやみずみずしさを閉じ込めます。



5 出荷

おいしさを保つために冷凍のまま、自社または協力企業の冷凍便でお届けします。

3 独自の冷凍技術・製品取り揃え

冷凍商品

こだわりの生地と独自の冷凍技術を掛け合わせて「焼き立て以上の冷凍パン」を日本全国変わらぬおいしさと品質でお届けします。冷凍パンにすることで、賞味期限切れなどによる廃棄ロス削減に。

常温商品

愛知県内※2のお客様限定で、冷凍パンと変わらぬ美味しさで常温商品もお届けします。食パンやクロワッサン・バゲッドなどを取り扱っており、県内のお客様にご愛用いただいております。

※1 厚生労働省と農林水産省が共管法として制定した、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法。 ※2 配達エリアに限る。

まずはお気軽にご相談ください。

①オンラインまたはお電話での無料ご相談

下記ご情報をお伺いした上で、弊社の商品から、お客様にとって最適なプランや製品企画をご提案します！
試作品開発・製造・梱包・配達・調理指導まで永楽堂が全面サポートします。



②まずは永楽堂の製品を見る。試す。

まずは永楽堂の資料や製品を手にとっていただき、ご要望をお聞かせください。
調理方法や活用法などを含め担当から最適なプランをご提案します！

カタログ



無料サンプル(送料のみお客様ご負担・3品まで)



問い合わせ情報・会社情報



株式会社 永楽堂

☎ 052-824-1671

✉ pan@eirakudo.jp 🌐 http://www.eirakudo.jp
📠 052-824-6787

〒467-0853 愛知県名古屋市内浜町20番1号

Instagram事例紹介中



@eirakudo_pan