

Bakery K-Lab

製造商品のご提案

合同会社カインドネス



合同会社カインドネスとは

合同会社カインドネスはベーカリー専門のコンサルティング会社です。

代表の玉村はパン業界歴12年以上、パン職人としてオールスクラッチでのパン製造から、店長や10店舗のエリアマネージャー、店舗開発まで経験し個人店から全国チェーンのベーカリー企業で運営と経営のノウハウを積んでおります。

現在は全国のパン屋の経営フォローや製造方法の改善などを行うコンサルティングにて多くの幸せを生み出しています。

クオリティが高く安定した商品の製造方法を熟知しており、様々なご要望にも対応出来ますので安心してご依頼下さい。



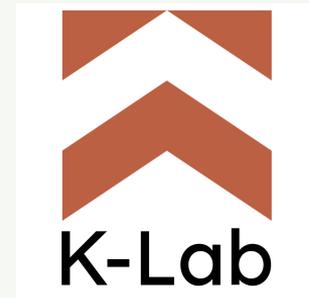
Bakery K-Labとは

合同会社カインドネスが2025/04/01から稼働を開始したパン製造工房です。

K-Lab(ケーラボ)ではパン製造のプロが効率良く大量の製造量を実現し、クオリティが高く美味しいパンを卸売りすることが可能です。大規模なパン工場とは違い短期間で小ロットからの製造対応も可能。また一般的なパン屋とは違い営業時間や接客がないため、卸し商品の製造のみ注力できます。

沢山のお客様が笑顔になるような商品を我々が継続的にご提供いたしますので、製造委託は安心して弊社へお任せ下さい。

またK-Labでは商品製造だけではなく様々なリクエストにもスピーディかつ臨機応変に対応可能です
例)新商品開発のご協力、イベントに合わせたパン商品を製造など



Bakery K-Lab概要

運営会社 合同会社カインドネス

所在地 〒211-0042 神奈川県川崎市中原区下新城2丁目3-18 ロングドア1F

目的 パン・焼き菓子製造と発送

稼働日 2025年4月1日



運営体制



Bakery K-Labは下記の運営体制を整えております。

【許認可・保険衛生関係】

- 営業許可 パン類・菓子製造業(食品衛生管理/安全衛生管理)
- 消防認可 (防火管理)
- 検便検査 / 食品事故保険加入

【スタッフ】 ※2025/05時点

- 製造社員2名
- 製造パートタイマー6名

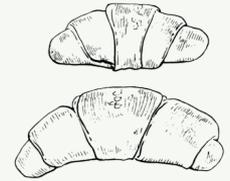
【取引先】

- 関東商事(株) / (株)イセヤ / (株)まさや (材料・消耗品)
- (株)ヒルト (物流)

工房内写真



製造可能商品



Bakery K-Labは設備上、下記のような特徴がございます。

【製造が得意な商品】

- テーブルロールや小物パンと言われる、手のひら以下のサイズ
- 食事パンや菓子パン、焼き菓子なども製造可能

【製造が苦手な商品】

- サイズが大きいパン（角食パン、山形パン、バゲット、バターロールなど）
- クロワッサンなどバターを織り込むデニッシュパン

次ページより、製造可能商品の参考例となります。

【食事パン】

商品名	塩パン
内容量	8~12個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	フランス産のゲランドの塩をふりかけ、有塩バターの味と香りをしっかり感じる塩パン、朝昼夜どの食事にも相性が良いパンです。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図



【食事パン】

商品名	イングリッシュマフィン
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	朝ごはんにピッタリのイングリッシュマフィンはお客様が挟む材料によって色んなブランチが生まれます。一つのマフィンでお腹が満たされるようにボリュームのあるレシピが人気です。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【食事パン】

商品名	ミニブール
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	フランスパンの香ばしい香りと食べ応えのある食感が楽しめる、程よいサイズのミニブール。切り分ける必要もなく、朝昼晩に食べたい分が食べやすい形となっています。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【食事パン】

商品名	ソフトフランス
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	噛み切りやすいソフトフランスは年配の方にも人気の食事パンです。アレンジの方法は自由にあり、レタスやハムを挟んでもよし、甘いジャムとマーガリンを挟んでもよし、色んな楽しみ方があるパンです。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【食事パン】

商品名	ベーグル
内容量	8~12個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	アメリカ本場のベーグルの強すぎる弾力ではなく、日本人の好みに合うようなモチっとしながらも歯切れの良いベーグルとなります。 複数のフレーバーでの製造も可能です。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【食事パン】

商品名	くるみパン
内容量	8~12個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	くるみ香りと甘みを感じられる健康的なパンです。体に良いくるみはオメガ3脂肪酸やポリフェノールが豊富で、特に女性に人気のパンとなります。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【食事パン】

商品名	レーズンパン
内容量	8~12個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	レーズンがふんだんに入ったミニロールはバター の香りも優しい柔らかいパンで、高齢の方に人気が 高くほっとする味わいです。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【食事パン】

商品名	ちぎりパン
内容量	8~15個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	食べたい分だけちぎって食べれる、お子様も喜ぶちぎりパンです。フレーバーの組み合わせも無限に作れて見た目にも面白く、サンドイッチなどにも使う事ができます。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【菓子パン】

商品名	メロンパン
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	お子様から年配の方まで人気のメロンパン、メロン風味を強めたものやバター風味を強めたもの、色は黄色や緑色などお好みのメロンパンが製造可能です。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【菓子パン】

商品名	シナモンロール
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	シナモンの苦味とアイシングの甘さのバランスが絶妙、生地も柔らかめでコーヒーにぴったり合うシナモンロール、癖になる味です。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【菓子パン】

商品名	チョコパン
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	チョコ好きにはたまらない甘くて柔らかいチョコパンは、チョコのダイスを生地混ぜたり、チョコクリームを包んだり、お好みのチョコパンをオーダー可能です。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【焼き菓子】

商品名	マフィン
内容量	6~8個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	ふわふわマフィンのフレーバーは可能性が無限にございます。プレーンやチョコや抹茶やベリーなど、1種類パックもアソートも製造可能です。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。



※イメージ図

【焼き菓子】

商品名	パウンドケーキ
内容量	1~3個
配送温度	常温 or 冷凍
販売温度	常温
特徴	しっとりしてボリュームのあるパウンドケーキは様々な味が作れます。お客様が好きなサイズに切り分けて朝ごはんやティータイムに楽しむことができます。

レシピ/内容量/卸値/配送の詳細などは要相談となります。

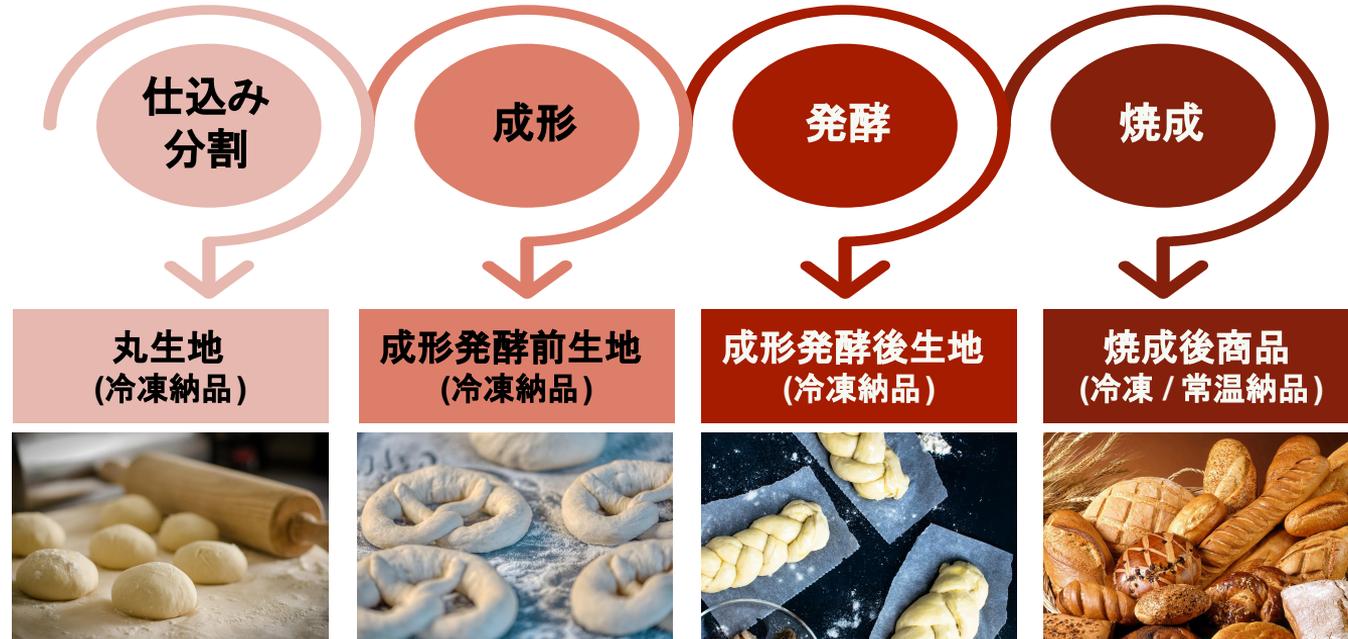


※イメージ図

納品可能商品



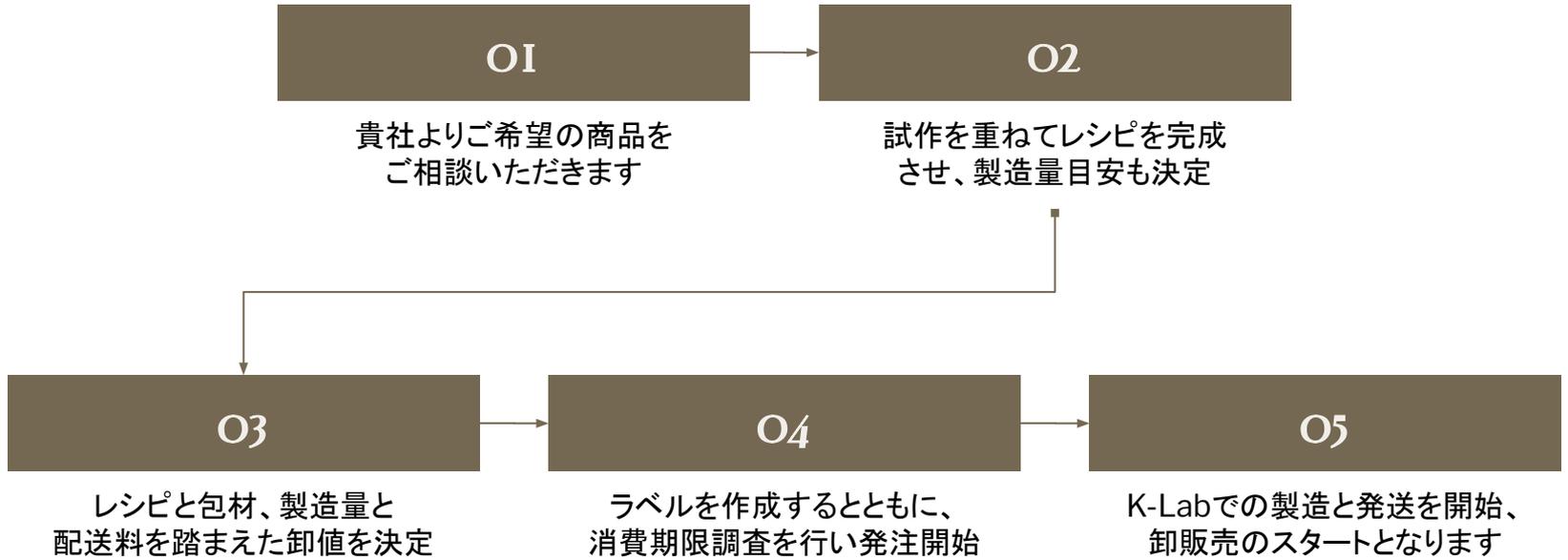
Bakery K-Labからの納品可能商品は様々な段階での発送が可能です



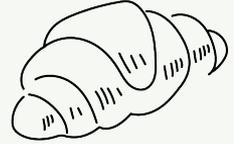
卸販売までの流れ



Bakery K-Labでの製造卸しは下記の流れで進めてまいります



お問い合わせ



Bakery K-Labへの発注希望は下記のどちらかよりお願いいたします。

- HPのお問い合わせページ <https://www.klab-kindness.com/contact>
- メール k-lab.01@kindness-llc.co.jp

どんなご相談でも構いません、まずはご連絡ください。

会社概要

- 会社名 合同会社カインドネス
- 設立 2023年9月1日
- 代表 玉村 俊祐(たまむらしゅんすけ)
- 所在地 神奈川県横浜市都筑区荏田東 4
- 公式HP <https://kindnessjapan.wixsite.com/home>
- 事業内容
- ・ベーカリーコンサルティング業務
 - ・マーケティング・リサーチ並びに
経営情報の調査、収集及び提供
 - ・研修、セミナー、講演会、講習会等の
各種催事の企画、立案、実施、運営
 - ・ベーカリー製造の受託販売



K-Lab HP



カインドネス HP