

KEIMEI
inc.

職人が焼き上げる、毎日食べたいパン。

# Bread

熊本の工房で、職人の手仕事によるパンを一つひとつ丁寧に製造しています。素材選びから製法、焼き上がりの品質までこだわり、飲食店や販売店など、さまざまな現場へ安心してお使いいただけるパンを、安定した品質でお届けします。お客様のご要望にも柔軟にお応えし、用途や目的に合わせた商品づくりにも対応。確かな技術と丁寧なものづくりで、食の現場を支えるパートナーでありたいと考えています。

## 敬明が選ばれる3つの理由

point1

### 職人品質のパンづくり

この文章はダミーです。長年培った製法と厳選素材で、おいしさをお届けします。長年培った製法と厳選素材で、おいしさをお届



point2

### 全国へ安定供給

この文章はダミーです。品質管理と物流体制を徹底し、全国へお届けしています。品質管理と物流体制を徹底し、全国へお



point3

### お店に合わせたご提案

この文章はダミーです。OEMなど、お客様の業務やご要望に合わせたご提案が可能です。OEMなど、お客様の業務やご要望に



OEM
も承ります！

## オリジナル商品開発

お客様のご要望を丁寧にお聞きし、素材・味・サイズなど、用途に合わせたオリジナル商品の開発・製造を行っています。

01 ご相談 ▶ 02 商品開発 試作 ▶ 03 仕様決定 ▶ 04 製造 ▶ 05 納品

## 主な事業内容



### ■ グラハムバンズ

ハンバーガーやホットドッグなど、さまざまなメニューに合わせた業務用バンズを製造・販売。豊富なラインアップで、お客様のニーズに合わせた商品をお届けします。

**主な用途** イベント、カフェ、飲食店、キッチンカー など



### ■ 熟成ブレッド OEM対応

洋酒に漬けたドライフルーツやナッツを贅沢に練り込んで焼き上げた、ドイツの伝統菓子シュトーレン。一年を通して楽しめる「熟成ブレッド」として製造・販売しています。

**主な用途** ケーキ屋さん、カフェ、イベント など




### ■ ハコパン

毎日の食卓に寄り添う食パン専門店「ハコパン」を運営しています。素材と製法にこだわり、毎日食べても飽きのこない、やさしい味わいの食パンをお届けします。

**主な用途** イベント、カフェ、飲食店 など




### ■ ラスク OEM対応

パン職人が丁寧に焼き上げたパンを、香ばしいラスクに仕上げました。素材と製法にこだわり、ご家庭用からギフトまで幅広く楽しめる商品を製造・販売しています。

**主な用途** イベント、カフェ、ギフト、キッチンカー など

### その他の事業

・100円フランスパン　・業務用冷凍カレーパン（OEM対応）　・バジルペースト　・○○○○○　・○○○○○　・○○○○○　・○○○○○

※2026年9月時点

### 会社概要

| | |
|---|---|
| 会　社　名 | 株式会社 敬明 |
| 所　在　地 | 〒861-1102 熊本県合志市須屋1930-6 |
| 代　表　者 | 代表取締役 野本宗一郎 |
| 資　本　金 | 100万円 |
| 従業員数 | 約25名（社員・特定技能社員・パートスタッフ含む） |
| 事業内容 | パンの製造・販売、業務用焼成冷凍パンの通信販売、食パン自販機事業、熟成ブレッド |

### 沿革

| | |
|---|---|
| 2010年10月 | リテールベーカリーショップ「フェテ・ド・パン」営業開始 |
| 2013年 7月 | 宅配専門サンドイッチ店「リコス」営業開始 |
| 2016年 4月 | ハンバーガーバンズ通販専門店「グラハムバンズ」営業開始 |
| 2017年 7月 | 「フェテ・ド・パン」閉店 |
| 2018年11月 | 食パン専門自販機スタンド「ハコパン」営業開始 |
| 2020年 3月 | 「グラハムバンズ」専用須屋工場操業開始 |
| 2022年 3月 | 「リコス」閉店 |
| 2022年11月 | 熟成ブレッド通販専門店「ミセス・ノクターン」営業開始 |


**株式会社 敬明**　〒861-1102 熊本県合志市須屋1930-6

TEL.096-288-2657　FAX.096-223-5257


Webサイト

