週刊かがくるプラス改訂版３月号に

弊社のパンの缶詰が掲載されました！

いろんなかんづめがあるよ！

かんづめには、中身や形によってさまざまな種類があります。
世界では約1200種類、日本では約800種類がつくられています。
おもしろいかんづめ、めずらしいかんづめを紹介しましょう。

かんづめの形には理由がある！

かんづめは、円柱形をした丸いかんがふつうですが、つめる中身によってさまざまな形のかんづめがあります。かんづめの形にも、いろいろなアイデアとくふうがつめこまれています。

イワシのかんづめ
頭と内臓を取った細長いイワシを、何匹もすき間なく入れるために、こんな形になった
写真　(株)マルハニチロ食品

サンマのかば焼きのかんづめ
サンマの頭と尾を切って腹を開くと四角くなる。それを調理したものが入っているので、かんも四角い
協力　田原缶詰株式会社

コンビーフのかんづめ
台形をした独特の形は、中身をすきまなくギュッとつめることができ、かんを開けたときに中身を出しやすくするためのもの
写真　川商フーズ株式会社

めずらしいかんづめがいっぱい！

パン
非常用食料としてつくられたかん入りのパン。そのまま3年間も保存でき、いつでもやわらかいパンが食べられる
協力　(株)パン・アキモト

イノシシ
ブタ肉と似ている。適度にあぶらがあって、おいしい

クマ
かたい肉をやわらかく煮てある。せんいがあらく、ボロッとした歯ごたえ

エゾシカ
トリの胸肉に似ている。あぶらが少なく、ヘルシーで、食べやすい

トド
マグロの頭の部分や、クジラの肉に似ている。弾力のある歯ごたえ

イナゴ
長野県の郷土食。あまからく煮てあり、小エビのような食感

ハチノコ
ハチの幼虫のかんづめ。栄養価が高く、こうばしい

エゾシカ、イノシシ、クマ、トド：協力　株式会社北都
ハチノコ、イナゴ：協力　株式会社原田商店

日本缶詰協会では、かんに密封してあっても、加熱殺菌していないものを、正確には「かんづめ」とはよばず、「かん入り」として区別しています。