2013年7月1日(月曜日)のセルフサービスに弊社の記事が掲載されました。



2013-JULY NO.648

株式会社パン・アキモト

美味しい「パンの缶詰」に想いを乗せて 被災地支援などソーシャルビジネスを展開

栃木県那須塩原市にあるベーカリー店、パン・アキモト。阪神・淡路大震災の被災者の声をヒントに開発した「パンの缶詰」は、長期保存が可能でありながら、焼きたてのようなふっくらした食感が人気だ。このパンの缶詰で、国内外の被災地支援や飢餓に苦しむアフリカなどへ国際支援を積極的に展開している。パンの缶詰が可能にしたソーシャルビジネスについて、秋元義彦社長からお話を伺った。



●被災者の声から生まれた 「パンの缶詰」

缶詰の蓋を開けると、ふんわり甘い香りが漂う。中から出てきたのは、ふっくら、しっとりしたパン。しかも、美味しい。「パンの缶詰」は、パン・アキモトの看板商品で、売上の約6割を占める。東日本大震災以降、備蓄ニーズが高ま



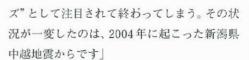
賞味期限37カ月の「おいしい備蓄食」シリーズ

り、工場は連日、フル稼働が続いている。

「パンの缶詰」が開発されたのは、1996年のこと。皮肉なことに阪神・淡路大震災がきっかけだった。地震発生直後、被災地へ届けたパンは日持ちがしないため、3分の1が廃棄処分に。「乾パンのように保存性があり、軟らかくてすぐ食べられるパンが欲しい」という被災者の声を聞いて、秋元義彦社長は新たなパン作りに乗り出した。

ある日、近所で缶詰を作る農産加工場を見てひらめいた。缶の中にパン種を入れて発酵させ、缶ごと加熱することで殺菌し、長期保存を可能にする。試行錯誤の末、1年かけて「パンの缶詰」の商品化にこぎ着けた。

「しかし、発売当初はさっぱり売れませんでした。1年に一度、『防災の日』にだけ"面白グッ



自治体が被災地へ届けた支援物資の中にパン・アキモトの「パンの缶詰」があった。それがメディアで取り上げられると、注文が殺到。 生産が追い付かなくなり、翌年には沖縄に新工場を建設、いまでは1日当たり1万個の生産が可能になっている。また、鉄腕アトムや新世紀エヴァンゲリオンなど漫画やアニメ、小説や映画とコラボしたグッズ商品や、パンの中身もオリジナルの限定素材を使用したOEMなども幅広く手がけている。

■保存食リユースシステムで 広がる社会貢献

これまでに同社はパンの缶詰を、ジンバブエの飢饉、スマトラ島沖地震、台湾台風豪雨、フィリピン・ミンドロ島大洪水、ハイチ大地震などの義援物資として届けてきた。名称は「救缶島(きゅうかんちょう)プロジェクト」。賞味期限3年のうち2年は購入者に備蓄してもらい、備蓄から2年後に新しい商品と交換し、義援物資として国際貢献に役立てるというものだ。

「救缶鳥プロジェクト」のきっかけは、缶詰を 備蓄していた自治体からの電話だった。「賞味 期限が過ぎたから処分してほしい」。パン職人 である秋元社長はショックを受けた。直後に スマトラ島沖地震が発生し、スリランカの日本 語学校から「中古でいいからパンを送ってほしい」という連絡が入る。そこで思い付いたのが、納入したパンの缶詰を賞味期限前に回収 し、必要とされる場所へ送るというアイデア



だった。

「社会貢献をしようというよりも、自分たちの本業の周辺で何かできることがあればやって いこうと思っているだけ」

秋元社長はあくまでも自然体で話すが、「救 缶鳥プロジェクト」を広めるため、昨年夏には 米国ロサンゼルスで現地法人を立ち上げ、生 産拠点の準備を進めている。

東日本大震災では自らも被災しながら、地震発生直後から被災者にパンの缶詰を届け続けた。その中から生まれたのが、髙島屋との協業で始まった「パンの缶詰セット(被災地支援1缶付)」で、13缶セットのうち1缶が被災地へ届けられるというものだ。また、キリンビバレッジと日本国際飢餓対策機構との協業で、自動販売機の売上の一部をアフリカに寄付するプロジェクトに参加するなど、その活動に広がりを見せている。

「パンの缶詰」は食べて美味しいだけでなく、 缶詰という備蓄性を活かして新しいビジネス モデルをつくり上げ、ソーシャルビジネスに 役立てられている。



那須塩原のパン・アキモト本社。 1階はベーカリー店で、地域のお客様から支持されている

6 せいコローヒコ NO.648 2013-JULY

NO.648 2013-JULY せいかよこ

We GAN DO It! 毎詰の世界を開ミラ!

新日本スーパーマーケット協会

セルフサービフ