

2013年9月20日(金曜日)の**栃木よみうり**に 弊社の記事が紹介されました。

栃 木 よ み う り

2013年(平成25年)9月20日(金曜日)



パンを焼く職人

パンや洋菓子を製造販売し、13年の長期保存がきく備蓄食「パンの缶詰」でも知られる会社。終戦直後の開業から65年を経た。

パン・アキモト
本社工場
那須塩原市

不動の人気、甘納豆パン

店舗リーダーの吉田玉恵さん(32)によると、直売所の人気パンベスト3は①甘納豆パン(150円) ②カステラパン(160円) ③ウエハースパン(130円)。
甘納豆パンは30円追加でジャム&マーガリン、ピーナッツ&マーガリンを塗るお客も多い。カステラパンはバタークリームを塗ったカステラをコッペパンに挟んだもの。
ウエハースパンはピンク色のウエハー
スにカステラを挟んだもの。
子どもたちには「ピンクパン」の愛称で親しまれている。
いずれも開業当時から販売する息の長い商品で、三世代にわたって食へ継がれています。甘納豆パンは65年



焼きたてのパンを販売する直売所(右が吉田さん)

プレゼント
パン・アキモトより
甘納豆パン
(2個)
5人

間、不動の人気ナンパーワンドです」と吉田さん。
新商品も定期的に発売しており、今月はカスタードと栗をクロワッサンで挟んだ「フリマロンナ(160円)を売り出した。
吉田さんはパン職人さんの愛情がたつぷり詰まった、焼きたてのパンを味わってほしいと話している。



直売所の外観



DATA ▼那須塩原市東小屋295の4▼午前7時～午後6時▼日曜、祝日定休▼☎0287-65-3351

工場直売所

**限定品や
お値打ち品が
いろいろあります**