# 2014年1月8日（水曜日）の
# 未来をつくるこれからのエコ企業3に
# パンの缶詰と救缶鳥の記事が紹介されました。

暮らしに安心・安全を届ける

## おいしいパンの缶詰を途上国や被災地へ

**株式会社パン・アキモト**　栃木県那須塩原市

焼きたてのおいしさを長期間保存できる、世界初のパンの缶詰を開発。非常用の食糧としてだけでなく、被災地や途上国の支援にもつなげています。

### どんな会社？

**おいしくて、長持ちするパン**

地域の人たちに愛される老舗のパン店、「パン・アキモト」。15年ほど前からは長年つちかった職人の技術を生かし、焼きたてのおいしさを3年間保てる「パンの缶詰」も作っています。1997年に阪神大震災が起きたとき、手作りのパンを救援物資として送ったものの、届くまでに時間がかかり、その約3割が賞味期限切れに。「おいしくて、日持ちがするパンがあれば……」。被災地の声がきっかけとなり、苦労に苦労を重ね、1年がかりで開発したのがパンの缶詰です。

隣の工場で作ったできたてのパンがお店に並びます

写真上：那須塩原の本店。左：パンの缶詰を開けると、中にはふわふわのパンが。ストロベリー味やチョコクリームなど、種類も豊富。

パンの缶詰を開発した、社長の秋元義彦さん。

食糧が手に入りにくい非常時に役立ててほしいと、パンの缶詰とペットボトルの水が入ったボックスを自動販売機の隣に設置する活動を、飲料メーカーと一緒にスタートしました。





### こがエコ！

**賞味期限が切れる前に回収して、再利用**

食べ物を長い間保存するには、添加物を加えるのが一般的。けれど秋元さんは、「安心して食べられるおいしいパンを届けたい」と、自然素材のみを使って、ふわふわの食感や焼きたての味を3年間保てるパンの缶詰を完成させました。パンの缶詰は家庭や学校、企業などが非常食用に購入しますが、3年以内に災害が起きなかった場合、賞味期限切れで処分されることがほとんど。「心を込めて作ったパンを無駄にしたくないけれど、災害が起きては困る」。そこで秋元さんは、賞味期限が切れる1年ほど前にパンの缶詰を回収し、食糧を必要とする人たちに寄付するというプロジェクトを思いつきます。自分が持っているもので人の役に立てる、受け取った人はおいしいパンで笑顔になる。「救缶鳥プロジェクト」は、そんな幸せの輪を広げています。

**救缶鳥プロジェクトのしくみ**

普段食べているパンと変わらないやわらかい食感！

1

沖縄と本社工場では、1日1万個ものパンの缶詰を製造。「救缶鳥セット」を購入すると、パンの缶詰が15缶入ったセットが届きます。

2

購入から2年がたつころに、回収のお知らせが。缶詰にメッセージを書いて、パン・アキモトに送ります。

3

回収した「救缶鳥」は賞味期限が切れる前に、食糧を本当に必要とする途上国へ。東日本大震災の直後は、被災地へも届けられました。

**株式会社パン・アキモト**

本社工場

加工食品製造業

栃木県那須塩原市東小屋295-4

工場の隣にある店舗で販売するパンや、非常食用のパンの缶詰を作る過程を見学できます。

月～金（祝祭日を除く）
※見学開始時刻は9:00～10:00。基本的には、9:00開始。

要予約／10～40名まで見学可。

http://www.panakimoto.com