

# 2015年7月25日(土曜日)の月刊TWINに 弊社の商品について紹介されました

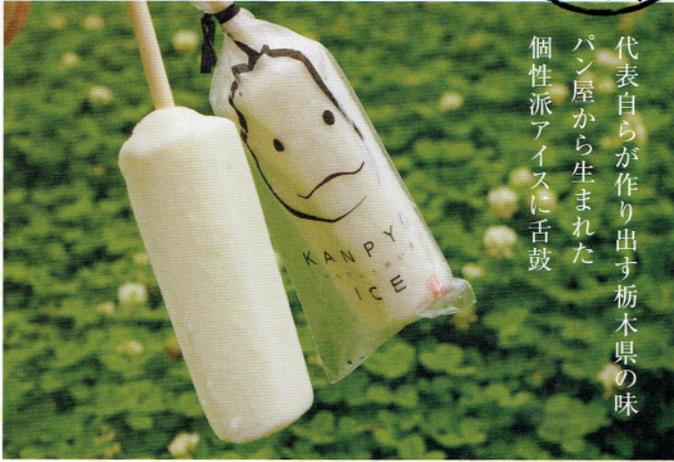


**きらむぎ**  
パン・アキモト  
石窯パン工房  
製造元 株式会社 パン・アキモト(本社)  
〒925-8601 石川県小松市東小松字砂場368  
☎0257-74-2900  
営業 7:00~18:00  
火曜 休  
定価 60円  
www.panakimoto.com



**かんぴょうアイス**  
黒糖をイメージし、かんぴょうパウダーを入れたミルクアイスが独特なさっぱりとした味わい。そのほか、黒糖をイメージした「あゆアイス」、大田原をイメージした「ブルーベリーアイス」など全6種類を用意。180~190円

石川県  
とちぎ  
サイダー&  
アイスの  
夏の  
新定番!!



代表自らが作り出す栃木県の味  
個性派アイスに舌鼓



田の中からふんわりとした食感のパンが登場。非常用にも備蓄可能な「パンの田舎」(370~390円)

那須塩原駅から程近く、国道4号線沿いに店を構える「きらむぎ」。非常食としても備蓄できる。パンの缶詰を発売していることでも知られる「パン・アキモト」が、焼きたてパンを提供する新店舗として2014年にオープンした。パンを味わうのはもちろんのこと、注目したいのが地産地消にこだわったオリジナルアイスの数々。県産の農産物や名物を使ったアイスが作れないかと、各道の駅との合同企画から生み出された変わり種アイスも、ひと度口に含めば惹き付けられる味。

アイスの製造は、パン・アキモト代表取締役社長・秋元義彦さんが自ら担当し丁寧に作り上げる。「父方の祖父が大正時代から水菓子屋を営み、やがて両親がパン屋を営む。アイスとパンが当たり前になり密接な関係にあったので、私がここでアイスを作り始めたことは自然な流れだったのかもしれない」と秋元さん。

「大正時代から守り続けた伝統の味」をコンセプトに、伝統の味を守りながらもさらなるおいしさを追求し続けている。夏季限定でパンにソフトクリームを挟んだ「ソフトクリームサンド」も登場。ますます進化が見逃せないこちらでひと休みはいかが。

かんぴょうアイス



創業時から販売を続けている「甘納豆パン(160円)」は変わらぬおいしさで今もなお人気商品。焼きたてが随分並べられる。

