2016年3月26日（土曜日）発行のコロンブスに
パンの缶詰について紹介されました

関・東――栃木県

㈱パン・アキモト

出来たて食感を保存する「パンの缶詰」被災地支援、飢餓救済などで活躍中

「人はパンのみにて生きるにあらず」という聖句があるが、㈱パン・アキモトの製造する災害・備蓄用「パンの缶詰」は命をつなぐパンとして注目されている。

この商品は今から20年以上前の阪神・淡路大震災をキッカケに、乾パンに代わるおいしい備蓄食料を提供できないかと考えた秋元義彦社長が開発した。「特殊配合した生地を混ぜ、味付けしてから分割機でカット、そのまま缶に詰めてオーブンで焼く」のがポイントだ。焼きあがった缶が冷めてから吸湿性のある紙と脱酸素剤を入れて封缶すると、なんと37カ月以上も焼きたてのフワフワ感が持続するのだ。「パンは真空パックすると開封時にふっくら感が戻らない、冷凍しても解凍時に水分でベショベショになってしまう。殺菌対策では追加加熱すればいいのだが、それだとできたての風味が損なわれてしまう」ということで、試行錯誤を重ねてこの製法を生み出したという。

保存料や添加物を使わずに、製造から3年以上経っても出来立てのやわらかさを保つパンの缶詰（日本、米国、中国、台湾で特許取得済み）

当初は店頭販売してもほとんど売れなかったそうだが、2004年に起きた新潟県中越地震と07年の同県中越沖地震で注目されるように。11年の東日本大震災では震災翌日から無償提供のための生産を開始し、その年だけでおよそ10万缶が被災地に送られたという。今では自治体などの備蓄用に年間200～250万個売れる全国的に知られる商品となっている。

さらにパンの缶詰にはもうひとつの目的がある。それは「世界から貧困をなくすこと」だ。09年からはこのパンの缶詰を飢餓に苦しむ途上国などに提供する「救缶鳥（きゅうかんちょう）プロジェクト」を開始している。缶詰の賞味期限が3年間であることから企業や自治体で備蓄し2年が経過したものを回収し、NGOを通じて送るというもの。プロジェクトには公表されているだけでおよそ400社・団体が参加、15年までに国内外合わせ16万7000缶以上が送られた。

目下の課題は1缶380円からと「商品の値段が高い」ことだというので、企業の協賛を得て缶にオリジナルラベルやメッセージを付けてみるのもいいかもしれない。缶に巻く紙ラベルにデジタルオンデマンド印刷で企業のロゴなどを貼り付ければ値段もそれほどかからずにすむし、その企業の社会貢献を周知する機会になるだろう。こうした可能性にも目を向け、ぜひともさらに飛躍してほしい。

太鼓判押します!!

㈱クオーターバック
代表取締役会長
中島セイジさん

東日本大震災時の被災地応援、救缶鳥プロジェクトによる飢餓救済――。同社は日本のみならず世界で活躍しており、今後もその可能性は広がっていくと思います。パンの缶詰にかぎらず、パン・アキモトがつくるあらゆるパンの可能性がますます広がることを期待しています。

パンの缶詰を開発した秋元社長。最近は開発過程で生まれた技術を応用した健康パン「コントロールプラン」という商品も展開開始した

■会社概要
本社・栃木県那須塩原市東小屋295-4
☎0287-65-3351／創業1947年／資本金3500万円／従業員60名
http://www.panakimoto.com/

社長の自社採点	
企画開発	☆☆☆☆
営業力	☆☆☆
成長力	☆☆☆☆
収益力	☆☆☆
地域貢献力	☆☆☆☆☆
人材力	☆☆☆☆
専門性	☆☆☆☆☆
リサーチ力	☆☆☆
計画性	☆☆☆
リスクマネジメント	☆☆☆☆

特性の石窯パンを販売する直営店「きらむぎ」（那須塩原市）

社長のひとこと
QRコード対応のケータイ電話でご覧いただけます。