2018年8月発行の本「こどものための防災教室」にパンの缶詰について掲載されました!



パンの缶づめって どんな食べもの?





作りたてみたいにふわふわのパン

パンには水分が多くふくまれているため、数日たっとかんそうしてかたくなり、カビが生えてしまって長期保存にはむきません。パンの音づめは、缶の中に生地を入れてそのまま焼いたり、焼きたてのパンを缶につめるなどして殺菌し、密閉したもの。缶の中の酸素をとりのぞく脱酸素剤をパンといっしょに入れることで、悪い菌が繁殖せずに、焼きたてのおいしさややわらかさが長く保てます。

保存性

多くは1年ほどですが、5年 もつものもあります。味に より保存期間が変わります

形状・包装

じょうぶなスチール語がほとんど。パンは薄い紙や、紙カップで包まれています



パン・アキモトに 聞きました!

阪神・淡路大震災がきっかけで生まれた

パンの缶づめが生まれたわけは?



パンを紙で包んでいるのはなぜ?

バンます。 しま もと す。 られ

パンの生地を釜に入れて焼くと同時に穀蘭もできますが、缶にそのまま生地を入れるとくっついてしまいます。そのため耐熱性があって水にぬれてもやぶれない、とくべつな紙に包んで焼いています。手がよごれていてもパンに置にさわらず食べられるので、水が不足しがちな災害時も安心です。

田パの色づめの腎臓が治はメーカーによってことなります

そなえながら災害支援もできる

パン・アキモトでは資味期限が切れる前のパンの管づめを回収し、海外の途上国や被災地へ送って支援する「報告篇プロジェクト」を行っています。パンの缶づめを買うことで災害にそなえられるうえ、こまっている人たちを動けることができます。パンの缶づめは世界中にとどけられています。



