2018年12月号の「HOT PEPPER」に
パンの缶詰について掲載されました!

約45種類からぜ～んぶ実食して決定!

本当においしいパンの缶詰

緊急時のためのものだったパンの缶詰がおいしくなっていると聞き、
日本全国から約45種類のパンの缶詰を買い集めて食べ比べてみました!
パンの専門家と一緒に厳選した、本当においしいパンの缶詰を発表します。

企画／菅野美咲(本誌)　構成・取材・文／KNAX
デザイン／坂本祥子　撮影／伊藤博幸　スタイリング／渡部和泉

※記載料金は消費税8%を含んだ価格で、すべて編集部調べです。

缶詰博士 黒川勇人さん
食べた缶詰の数、なんと数千点! メディア出演、セミナーやイベント、書籍の執筆など活躍の場は多岐にわたる。

おいしさの進化の秘密は製法の変化にあった!

「従来のパンの缶詰は、焼いてから缶に詰めていたので、密閉後の加熱殺菌が味の劣化の原因となっていました。しかし、『パン・アキモト』が、発酵・焼成を缶の中で行う新製法を開発。焼きたての味を閉じ込めることに成功すると、そのおいしさが話題となり、他社でも研究が加熱。業界全体の味のレベルアップにもつながりました」

こんがりパンだパンクラブ主宰
パンコーディネーター
ひの ようこさん
パン好きが集まるサークルで数々の試食会やイベントを実施し、パンの魅力を発信。今まで食べたパンは7万種類以上。今回の企画では約45種類のパンの缶詰をひたすら試食! 編集部と一緒においしいものを5つ選定してくれました。「パンの缶詰を食べたのは初めてでしたが、どれも予想を超えるおいしさでした!」

こんな食べ方も!
パンが柔らかく卵液が浸み込みやすいから、フレンチトーストにもアレンジしやすい♪

オレンジ味
練り込んだのはオレンジの果肉が入ったジャム。爽やかな酸味が効いていて◎

ブルーベリー味
ジャムによる水分で柔らかくしっとりした生地が特徴。上品な甘さがマッチ

ストロベリー味
本物の果肉を使用しているから、いちご本来の酸味を感じる自然な甘さ!

パン・アキモト
おいしい備蓄食シリーズ
NASAにも認められた元祖、パンの缶詰!
それまでになかったおいしいパンの缶詰で、業界に一石を投じたエース的存在。「まるで生地の中に、果物がそのまま入っているようです」。厳しい製品安全性基準を定めるNASAで宇宙食として採用されたというから驚き!

DATA
〔タイプ〕ソフトパン
〔価格〕各486円
〔賞味期限〕製造から3年1ヵ月
〔TEL〕0287-65-3351
〔URL〕http://www.panakimoto.com