2019年7月29日（月曜日）(株)ダイヤモンド社様発行のビジネス情報誌「週刊ダイヤモンド」にパンの缶詰と救缶鳥プロジェクトについて掲載されました！

This is.
Number 377

パン・アキモト

「救缶鳥プロジェクト」の「救缶鳥15缶セット」（2号缶／内容量200g）は1万500円、「救缶鳥Jr.12缶セット」（4号缶／内容量100g）5000円（いずれも税抜き）。※送料・支払手数料は別途。詳細は⇒http://www.panakimoto.com/products_kyucancho/

賞味期限が残り半年になったら回収して飢餓地域へ届ける「救缶鳥プロジェクト」は、パンの缶詰を備蓄した人自身が、飢餓地域の人たちを助けられる仕組みだ

世界中に広がる備蓄食「パンの缶詰」

自然災害の絶えない日本では、いざというときの備蓄食は不可欠だ。その中でも画期的なのは、栃木県那須塩原市に本社を置くパン・アキモトが1995年に開発した「パンの缶詰」。開発のきっかけは、阪神・淡路大震災だった。

あのとき同社は、焼きたてのパンをトラックに積んで被災地に届けたのだが、パンの3分の2は食べる前に傷んでしまうという残念な結果に終わってしまった。そこで、軟らかくて長持ちする、おいしい備蓄用パンの開発に取り組んだ。

しかし真空パックや冷凍保存などを試しても、なかなかうまくいかない。最後に思い付いたのが「缶詰」だった。しかし、焼いたパンを缶に詰めただけではカビが生えてしまう。

やがて「生地を缶に入れて焼けば殺菌と焼成が同時にできる」と気付いたが、そのためにはパンが缶にくっつかないような包み紙が必要だった。耐熱性があり、パンに適度にくっつき、水にぬれても破れない……。そんな包み紙を見つけたことで、ついにパンの缶詰が完成した。

その存在が注目されたのは、2004年の新潟県中越地震だ。被災者がおいしそうに食べる様子がテレビで放映された。翌年のスマトラ沖地震の被災地（スリランカ）には、新しくパンの缶詰を製造して届けた。これが海外の被災地や途上国を支援する「救缶鳥プロジェクト」の始まりだった。

09年には、スペースシャトル「ディスカバリー号」が宇宙食として採用。今や世界どころか宇宙にまで活躍の場を広げている。

問い合わせ先／パン・アキモト　☎0287-65-3351（受付時間：平日9:00～17:00）