2019年8月31日（土曜日）の下野新聞に
新商品「みどりの救缶鳥+」について掲載されました！

下野新聞　2019年（令和元年）8月31日（土曜日）

ミドリムシで健康パン缶詰

那須塩原のパン・アキモト共同開発

発展途上国、被災地支援へ

パンの缶詰を製造するパン・アキモト（那須塩原市東小屋、秋元義彦社長）は30日、藻の一種で栄養素が豊富なミドリムシ（学名・ユーグレナ）を配合した缶詰の新商品「みどりの救缶鳥＋」を開発した、と発表した。バイオベンチャーのユーグレナ（東京都港区、出雲充社長）と共同開発した。発展途上国や被災地で人々の健康に貢献するのが目的という。

都内であった「持続可能な開発目標」（SDGs）関連イベントで発表した。

アキモトは阪神淡路大震災を機に、防災備蓄食となる缶詰を開発した。10年前からは、賞味期限が近づいた缶詰を回収し食糧難の国・地域に寄付する「救缶鳥プロジェクト」を続けている。

ユーグレナ社は5年前から、最貧国の一つのバングラデシュの児童にミドリムシ入りクッキーを送っており、今では1日1万食以上が消費されているという。

秋元社長と出雲社長に面識があり、コラボレーションが実現できた。ミドリムシやクロレラ粉末を配合し、試作の末、缶詰の賞味期限は従来品より2年延びて5年となった。内容量は100㌘でオレンジ味。当面は自治体や学校、企業向けの販売に力を入れる方針。

秋元社長は「おいしくて長期保存でき、さらに栄養価が高い商品ができた。これから国内や世界に広げたい」と話している。

（田崎智亮）

共同開発した「みどりの救缶鳥＋」を前に握手する秋元社長（左）と出雲社長＝30日午後、都内