みどりの救缶鳥＋（プラス） 商品概要

商品名	みどりの救缶鳥＋（プラス）（オレンジ味）		
原材料	小麦粉、オレンジ味フィリング（水あめ、砂糖、みかんシロップ漬け、でん粉、オレンジ・みかん濃縮果汁）、砂糖、マーガリン、油脂加工食品、パン酵母、ユーグレナグラシリス、食塩、クロレラ粉末 / 加工でん粉、増粘剤（増粘多糖類、CMC）、香料、着色料（カロテン、アナトー）、乳化剤、リン酸Ｃａ、ｐＨ調整剤、粗製海水塩化マグネシウム、Ｖ．Ｃ、酸化防止剤（Ｖ．Ｅ）、（一部に小麦・乳成分・大豆・オレンジ・りんごを含む）		
栄養成分表示 1缶(100g)当たり	エネルギー …… 295kcal たんぱく質 …… 5.9g 脂質 …… 7.4g 炭水化物 …… 51.2g 食塩相当量 …… 0.46g		
内容量	100ｇ	ケース入数	24缶／ケース
賞味期限	製造より 5年	商品サイズ	高さ：113mm　径：77mm　重量：174g
		ケースサイズ	長辺：468mm　短辺：313mm　高さ：119mm
アレルギーについて	みどりの救缶鳥＋（プラス）には、 右記のアレルギー物質が含まれています。	小麦　乳　大豆　オレンジ　りんご	

安心・安全・
高品質フィルム。
保管時の外気、湿気を
特殊フィルムでガード！

株式会社パン・アキモト 主な受賞歴

2012年2月	第9回企業フィランソロピー大賞特別賞「パンが運ぶ共生賞」受賞
2013年4月	公益財団法人ソロプチミスト日本財団「社会ボランティア賞」受賞
2016年9月	ニッポン新事業創出大賞　グローバル部門　特別賞
2016年11月	日本新事業創出大賞　アントレプレナー部門　特別賞
2017年12月	環境省主催「第5回グッドライフアワード」環境大臣賞　最優秀賞受賞
2019年7月	第52回社会貢献者表彰受賞

感謝状について

救缶鳥プロジェクトに参加された方のうち、
ご希望の方には感謝状が贈られます。
自治体さまや企業さまであればCSRの活動として社会貢献のアピールに、
教育機関であればグローバル教育の一環としてお役立ていただけます。

特約店

製造所・販売総代理店 株式会社パン・アキモト

〒329-3147 栃木県那須塩原市東小屋295-4
TEL　0287-65-3558　FAX　0287-65-3353
MAIL kyucancho@panakimoto.com
HP　http://www.panakimoto.com/

＼やわらかくておいしい防災備蓄食／

PAN AKIMOTO

Midori no Kyu-Can-Cho

みどりの救缶鳥＋（プラス）

賞味期限 5年

石垣産ユーグレナ配合

ユーグレナ入りパンの缶詰 新登場！

ユーグレナとは？

石垣産ユーグレナ（和名：ミドリムシ）は、
動物と植物両方の特徴を持つ
微細藻類です。
そのため、野菜や魚などに含まれるビタミン、
ミネラル、アミノ酸、DHA、EPAなど豊富な
種類の栄養素を持っています。

みどりの3つのチカラでヒトと地球を健康に！

みどりのチカラ 1
食品ロス減を実現！

備蓄しながら社会貢献！

一定期間の備蓄後、みどりの救缶鳥＋（プラス）を回収し国内外の食糧難に苦しむ方々に届ける救缶鳥プロジェクトを実施！ 防災備蓄食の課題、賞味期限切れによる食品ロスを減らせます。

みどりのチカラ 2
多様な栄養素を含むユーグレナ配合！

ユーグレナとのコラボレーション！

多様な栄養素を持つユーグレナを、パンの缶詰にプラス！ これにより、お腹を満たすだけでなく、被災地や飢餓地域などで栄養補給をサポートすることが可能です。

みどりのチカラ 3
地球の未来を応援！

国際的な評価基準SDGsを達成できる！

救缶鳥プロジェクトの取り組みは、国連が2015年に採択したSDGs（持続可能な開発目標）のうち4つに該当！ みどりの救缶鳥＋（プラス）をお選びいただくことが、地球の未来を守ることにつながります。

→ 詳細は中面へ！

防災備蓄が社会貢献に。 世界にやさしいみどりの救缶鳥プラス＋

みどりの救缶鳥プラス＋のルーツ

パンの缶詰とは？

パンの缶詰は、パンのやわらかさとおいしさをそのままに長期保存を可能にした防災備蓄パンです。
誕生のきっかけは、1995年の阪神淡路大震災。
支援のため被災地に送ったパンが半分以上傷んでしまったという苦い思い出から、「焼きたてのようにおいしく長持ちするパン」をつくるため試行錯誤を重ね、パンの缶詰が生まれました。

インバウンド対策！

訪日外国人向けに
英語・中国語(簡体)・韓国語の
3言語対応。
ピクトグラム(絵文字)表示も行い
有事の際の「おもてなし」として
ご活用いただけます。

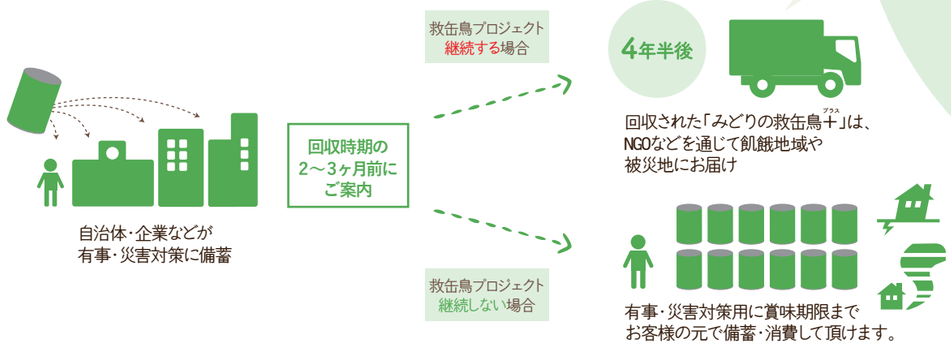
みどりのチカラ
3つの
ヒミツ

みどりのチカラ 1 食品ロス減を実現！

● 救缶鳥プロジェクトのしくみとは？

総務省によると、2015年度～2017年度の間、42%の行政機関で入れ替え後の防災備蓄食が廃棄されています。救缶鳥プロジェクトは、備蓄いただいたパンの缶詰を賞味期限前に回収することで、この問題に対処するしくみです。

※出典：総務省「災害備蓄食料の活用の促進に関する調査の結果報告書（2019年3月28日発表）」より



みどりのチカラ 2 多様な栄養素を含むユーグレナ配合！

株式会社パン・アキモトの「パンの持つチカラで社会に貢献したい」、そして、株式会社ユーグレナの「ユーグレナで人と地球を健康にしたい」という想いが結びつき、みどりの救缶鳥プラス＋が生まれました。被災地や飢餓地域で問題となるのが、栄養不足による健康被害。みどりの救缶鳥プラス＋は、従来のパンの缶詰に多様な栄養素を持つユーグレナをプラスすることによって、空腹を満たすだけでなく栄養補給をサポートすることが可能です。

石垣産ユーグレナ
画像提供：株式会社ユーグレナ

株式会社パン・アキモト
代表取締役 秋元 義彦

国内の食品ロス問題と同時に、世界には飢餓の人達が10億人もいます。この課題にパンのチカラで立ち向かうため始めたのが、救缶鳥プロジェクトです。このたびのコラボレーションで、よりいっそうのパンによる社会貢献が実現できれば幸いです。

株式会社ユーグレナ
代表取締役社長 出雲 充氏

ユーグレナに出会うきっかけが、学生時代、バングラデシュの栄養問題の現状を目の当たりにし、解決したいと思ったことでした。今回「みどりの救缶鳥プラス＋」に乗せ、被災地・貧困地域の方々に私達の想いを届けられることを嬉しく思います。

みどりのチカラ 3 地球の未来を応援！

● 持続可能な開発目標SDGsとは？

SDGsは、地球が未来にわたり持続可能な環境のまま発展を続けて行くための基準として、2015年の国連サミットで採択されました。
国連加盟193か国が2016年～2030年までの15年間での達成を目処に、17の大目標と、それらを達成するための具体的な169のターゲットで構成されています。

みどりの救缶鳥プラス＋で達成できる項目とは？

CONFECTIONERY AKIMOTO | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 貧困をなくそう | 2 飢餓をゼロに | 12 つくる責任 つかう責任 | 17 パートナーシップで目標を達成しよう

パン・アキモトはSDGsを支援しています。

我が国の食品ロスの現状

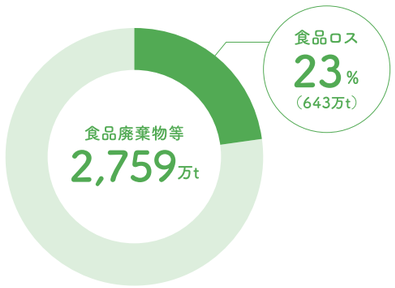
2019年現在の食品ロス率について

食品ロスとは、売れ残りや食べ残しなど、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本において、年間で廃棄される食品は2,759万トン、うち食品ロスは643万トンにのぼります。約23%の食品が、まだ食べられるのに捨てられているのです。

※出典：農林水産省「食品廃棄物等の発生量（平成28年度推計）」より

食品ロス削減推進法の制定について

こうした食品ロス問題に対応するため、「食品ロス削減推進法」が2019年5月に成立しました。政府が食品ロス削減の基本方針を策定するとともに、自治体にはそれを踏まえた削減推進計画が、事業者にも施策に協力することが求められています。



世界の飢餓状況について

穀物生産高
世界の穀物生産高は、世界人口の2倍の人口を養える量です。

5.6秒に1人
5歳未満の子どもが5.6秒に1人飢えで命を失っています。

9人に1人
世界人口の9人に1人が飢えに苦しんでいます。

10人に1人
世界人口の10人に1人は1日2ドル未満で暮らしています。

※出典：NGO 日本国際飢餓対策機構