アキモトの パンのかんづめ

CANNED BREAD

5 年経っても焼きたてのおいしさ！！「アキモトのパンのかんづめ」に乳酸菌入りが登場しました。

賞味期限 5年

NASAも認めた安心性！

「まもり高める乳酸菌 L-137」配合

「まもり高める乳酸菌 L-137」が 1 缶に
100 億個入っているので
健康感にも気遣ったパンのかんづめです。

まもり高める乳酸菌 L-137® 乳酸菌 100 億個配合

『まもり高める乳酸菌 L-137』とは

『まもり高める乳酸菌 L-137』は、東南アジアの伝統的な発酵保存食である「なれずし」から発見された、菌株 *Lactobacillus plantarum* L-137 をハウス食品グループが研究を重ねてきた独自の乳酸菌です。研究を進めていく中で、*Lactobacillus plantarum* L-137 は加熱することによって、安定化することが判明。最適な培養条件や加熱処理条件を検討した結果、食品への加工や長期間の保存が可能な乳酸菌として、パウダーやドリンク、ゼリーなど様々な形態で展開されています。『まもり高める乳酸菌 L-137』（https://l-137.jp/）
※「まもり高める乳酸菌 L-137」はハウス食品グループ本社（株）の登録商標です。

愛されて25年

「アキモトのパンのかんづめ」は進化を続けながら
25 年以上にわたり、世界各地の備蓄食として
役立てて頂いております。
私たちは今後もパンの可能性に挑戦し、社会に広く貢献していきます。

株式会社パン・アキモト 代表取締役　秋元義彦

おいしい備蓄食

特殊な製法で、パンのやわらかさとおいしさをそのままに
5 年の長期保存を可能にした「アキモトのパンのかんづめ」。
ルーツは、1995 年の阪神淡路大震災です。
支援のため被災地へ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」を作るため試行錯誤を重ね、
「アキモトのパンのかんづめ」が生まれました。

災害用伝言ダイヤルのご利用方法

災害用伝言ダイヤル 171

缶詰の裏面には「災害用伝言ダイヤル」のご利用方法を記載させていただいております。いざという時でも、お手元で確認しながらダイヤルすることができます。

取扱店

アキモト・リマインダーサービス（無料）

お手元の備蓄食の賞味期限をご登録いただくと、
賞味期限が切れる前にメールでお知らせする
サービスです。ご登録は弊社ホームページ又は
こちらの二次元コードから！

えらべるおいしさ 8 種類！

まもり高める乳酸菌 L-137®

乳酸菌入り シリーズ

オレンジ

オレンジのジャムを
練りこみ、
お子様からご年配まで
楽しめる味です。

賞味期限 5年

ストロベリー

イチゴジャムの
甘い香りとおいしさが
お口に広がります。

賞味期限 5年

ブルーベリー

甘酸っぱいさわやかな
ブルーベリージャムの
風味が楽しめます。

賞味期限 5年

PANCAN シリーズ

ミルククリーム

ミルククリームの入った、
優しいおいしさです。

賞味期限 1年

チョコクリーム

お子様に大人気の
チョコクリーム味です。

賞味期限 1年

メイプル

メイプルシロップを
練り込んだ上品な
味わい。

賞味期限 1年

バター

バターのコクが口の中に
広がり飽きの来ない
逸品。

賞味期限 1年

抹茶

深みのある抹茶の旨みと
香りを楽しむ上品な
味わいに仕立てた
オトナな甘さ。

賞味期限 1年

人を想う、社会を想う
パンの底ヂカラ

おいしさと夢をお届けします。
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 0287-65-3351 FAX 0287-65-3353
E-MAIL info@panakimoto.com
パン・アキモト 検索

パンの底ヂカラプロジェクト
パン・アキモトの想いをお届けします！