

2022年5月28日(土曜日)の**下野新聞**に  
「**アキモト新工場**」について掲載されました!

# 「パンの缶詰」生産集約

## 本社隣接地に新工場

パン・アキモト(那須塩原)



パン・アキモト新本社工場の完成予想図

同社は1988年に本社工場を建設し、製パンや学校給食用パンを製造販売する。95年に非常食用の「パンの缶詰」を開発し、製造開始以降、工場の増改築を重ねてきた。アジア展開も視野に入れ、2005年には沖縄県にパンの缶詰専用の工場も開設した。

一方、沖縄での製造は資材や製品の輸送費がかさみ、本社工場のコストを上回る状況が続いていたという。同工場の老朽化も進んで

## 沖縄閉鎖、7月完成目指す

パン製造販売のパン・アキモト(那須塩原市東小屋、秋元義彦社長)は、本社隣接地で本社工場の移転新築を進めている。7月の完成を目指す。沖縄工場(沖縄県うるま市)を4月に閉鎖しており、新本社工場に生産機能を集約する。数年以内に、新規事業として穀類を使った「食べられるストロー」の製造にも乗り出す方針だ。(伊藤 一之)

## ストロー代替品研究も

ていることから、新工場での生産性を高めることにした。

新工場はツーバイフォー(2×4)の木造一部2階建て。延べ床面積は約2千平方メートル。総事業費は約4億5千万円。

同社は本社直売所「石窯パン工房 きらむぎ」や、那須ガーデンアウトレットにも店舗を構えており、平日と休日の間で需給変動があったという。これを受け、新工場には新たな冷凍技術設備を導入する。パン生地を半生段階で保存し、おいしさを維持することで需給変動に的確に対応する。

東日本大震災の経験から、民間避難所の機能も持たせる考え。秋元社長は「食料に非常電源、飲料水もある。災害時、隣接のサッカー場を駐車場として活用すれば、地域の方を受け入れられる」と話した。

また、4月に「プラスチック資源循環促進法」が施行され、事業者にもプラスチック製品の削減が求められる中、環境に優しい代替品として、食べられるストローも提案していく。材料となる小麦、大豆など穀類の生地を薄く丸める技術の特許を既に取得しており、商品化に向けた研究を進めていく。