

焼きたての風味を
そのままに

パンの缶詰

世界中で地震や台風など大規模災害が頻繁に起きています。自分自身に降りかかる危険をどのように対処するか、日頃の準備が大切ですよね。

現代の食生活は手軽にスーパーやコンビニで買い求め容器包装は簡素化されています。なんの不便も感じず生活できている反面、災害現場の様子をテレビや新聞で見て防災用品を買い揃え、食料不安から保存食を備える意識が高まっています。

しかし、保存食と言えば乾燥して美味しくなく、お年寄りや幼児は固いものが苦手。

「何でもいい」というわけではありません。



1995年1月17日に襲った阪神淡路大震災に栃木県のパン屋さんが被災者に送ったパンが傷んで食べられませんでした。そんなホントに悔しい思いから「缶詰にすれば長期保存が可能になる!」と売り出したのが「パンの缶詰」の発祥とされています。

パン職人のこだわりは「いつでもおいしく食べてもらいたい」ということ。防腐剤入りパンでは味のこだわりに満足できず、長期保存を可能にしなければ保存食としての価値もありません。

誰でもカンタンに開けられるイージーオープン缶



「パンの缶詰」は防腐剤を使用しなくてもふっくら、やわらかなまま3年間の保存が可能。ブリキ素材の【防湿性】 【遮光性】 【対衝撃性】に優れている証明です。最近自然災害の危険性が叫ばれ、自治体、役所、町内、グループ、家庭など購入者が増えていますが、一方では販促商品、贈答、アウトドア、など多用途に使われています。

平成20年10月1日

協力 / 社会福祉法人 名古屋ライトハウス
KAN 食品開発センター
全日本一般缶工業団体連合会 エコロジーレポート 第18号