

あの商品のマル秘ストーリー

災害備蓄食としてだけでなく、キャンプなどアウトドアシーンや日常での食事でも利用されるパンの缶詰。缶を開けると、ふわふわのパン。5年経っても焼きたてのおいしさを味わえるパンの缶詰の開発ストーリーを、元祖であるパン・アキモト社に伺ってきました。

Story 1 パンの缶詰の生い立ち

1995年に発生した阪神淡路大震災。

パン・アキモトは「パンを届けて支援しよう」と焼きたてのパンをトラックに積み被災地へ届けました。ところが、届けたパンの3分の2は食べられる前に傷んでしまうという大変悔しい結果に終わってしまったのです。このとき被災者の方々に「歯が悪いから乾パンは食べられない」「柔らかくておいしくて、長持ちするパンをつくってよ」と声をかけられ、そこからパンの缶詰を開発するための挑戦が始まりました。

Story 2 パンの缶詰、ついに誕生

当時の備蓄用のパンといえば乾パンが主流で、柔らかくて長期保存できるパンなど前代未聞。

真空パックか？ 冷凍保存か？ 仮説を立て何度も試行を重ねますが、なかなか思うようにはいきません。

悩んだ秋元社長はあるとき、近所の食品加工所で缶詰づくりを見かけ、缶に入れるアイデアをひらめいたのです！

しかし、着想を得てからの製品化も困難の連続でした。焼いたパンを缶に入れただけでは、カビが生えてしまいます。

「生地を缶に入れて焼けば、殺菌と焼成が同時にできる」と思いつきましたが、このままだとパンが缶にくっついてしまいます。

耐熱性がありパンに適度にくっつき、水に濡れても破れない。そんな包み紙を求め海外にも足を運び、ついに包み紙に適した紙を見つけたのです。

こうして1年の月日をかけ、ついにパンの缶詰が誕生しました。



Story 3 パンの缶詰が広がるまで

ようやく完成したパンの缶詰ですが、1996年の開発直後はほとんど知られていませんでした。

その存在を注目されるようになったきっかけは、新潟県中越地震。

支援のために届けたパンの缶詰を、被災者がおいしそうに食べている姿がテレビで放映されたことで注目を浴び、パンの缶詰は様々な場所でお役立ていただけるようになりました。

さらに安心・安全を追求したことが評価され、2009年にはスペースシャトル「ディスカバリー号」に積まれて宇宙食として活躍したこともあります。

<協力>

株式会社パン・アキモト (<https://www.panakimoto.com/index.html>)

今やパンの缶詰は日本にとどまらず、世界中の途上国や被災地に届けられています。

「助けてい」という思いは、缶詰を通じ、社会貢献・世界平和の一助となり、サステナブルな社会の実現に役立っています。

発行者：明和金属工業株式会社 (<https://www.meiwa-can.jp/>)