

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月23日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名	栃木のパンの缶詰 ストロベリー味						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	3年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国内製造		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4900369480917			
内 容 量	100g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥556	税込(切捨) 税率 8%	¥600
1ケースあたり入数	24		保 存 温 度 帯	選択(又は右に記入) ▼			
発注リードタイム	14		販 売 エ リ ア の 制 限	◎ 無 ○ 有→			
取入・取小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	15	最小	3	ケースサイズ	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						475.0	320.0 125.0 4.7
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → とちぎHACCP						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	30~60代(男女) 家庭の防災意識が高い層(子どもや家族のために備蓄を整える世代) 企業・自治体の担当者もこの年代が多い(→ 購入の中心層)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	調理不要ですぐに食べられます。備蓄食として人気の「パンの缶詰」は、長期保存ができるだけでなく、ちょっとした工夫で日常の食事にも取り入れやすくなります。例えば、缶から出したパンを軽くトーストして、バターやはちみつを添えれば、朝食やおやつにぴったりの一品に。ツナマヨやチーズをのせて焼けば、簡単な惣菜パンにも変身します。フルーツやヨーグルトと合わせてデザート風を楽しむのもおすすめです。	
商 品 特 徴	万が一の災害時に、家族の命と健康を守る防災備蓄食品として、栃木県産の小麦やいちごのジャムを使用したパンの缶詰はいかがでしょう。地元の恵みを活かし、素材本来のやさしい甘みとしっかりとした食感が特徴です。お子様から高齢者まで安心してお召し上がりいただけます。	

商品写真

長期保存可能なやわらかい缶詰です。

- 名称 / 缶入りソフトパン(ストロベリー味)
- 原材料名 / 小麦粉(国内製造)、いちご味フィリング(糖類(砂糖、水あめ)、いちご)、砂糖、マーガリン、油揚げ加工食品、パン酵母、いちごジャム、加糖乳、食塩 / 加工でん粉、ソルビット、糖類(増粘多糖類、CMC)、着色料(紅麹、クチナシ、アトール)、乳化剤、酸味料、香料、pH調整剤、リン酸Ca、V、C、酸化防止剤(V.E)、クエン酸Ca。(一割に小麦・乳成分・大豆を含む)
- 内容量 / 100g
- 賞味期限 / 缶底下段に印刷
- 保存方法 / 直射日光、高温多湿な場所を避けて常温で保存して下さい。
- 製造者 / 株式会社パン・アキモト 栃木県那須塩原市東小原295-4
- ロット番号 / 缶底上段に記載

栄養成分表示 1缶(100g)当たり

エネルギー	298kcal	炭水化物	53.9g
たんぱく質	5.6g	食塩相当量	0.46g
脂 質	6.7g		

※本品は卵、花生、くまひも、もも、ごま、りんご、オレンジ、牛乳、黒糖、ゼラチン、アーモンドを含む食品と共通の設備で製造しています。

スプーン 10本付 パッケージはアルミ製

アレルギー表示(特定原材料)
 ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

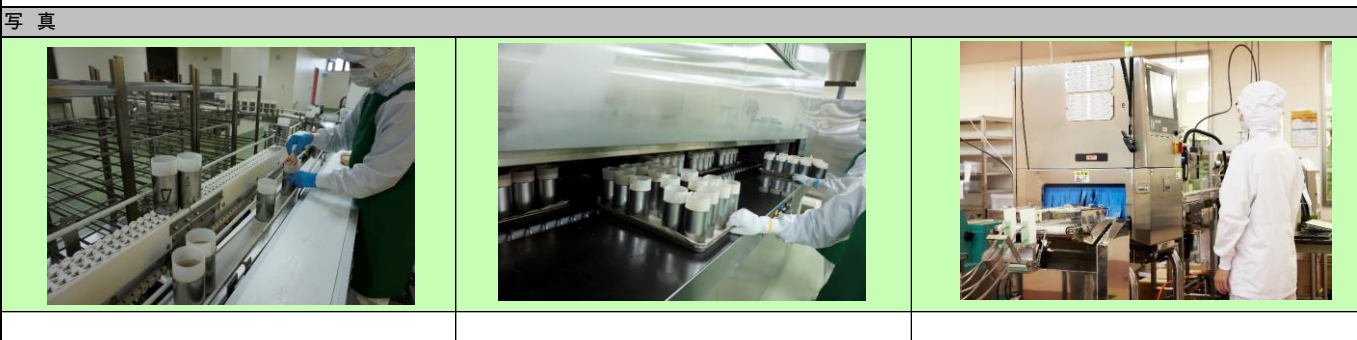
表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社パン・アキモト		
年間売上高	2025年度	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代表者氏名	秋元 信彦		
メッセージ	1947年の創業以来、「パンを通じて人々の暮らしに安心と笑顔を届ける」という理念を大切にしながら、栃木県那須塩原市を拠点に事業を展開してきました。当社が開発した「パンの缶詰」は、世界で初めて長期保存を可能にしたパンとして、災害備蓄食や宇宙食として高い評価をいただいています。また、賞味期限が近づいた製品を海外の食糧支援に活用する「救缶鳥プロジェクト」など、社会課題の解決に向けた取り組みも積極的に進めています。これからも原理原則を守りながら時代の変化に柔軟に対応し、安心・安全な製品づくりと社会貢献を通じて、持続可能な未来に貢献してまいります。		
ホームページ	https://www.panakimoto.com/		
会社所在地	〒 329-3147	那須塩原市東小屋295-4	
工場等所在地	〒 329-3147	那須塩原市東小屋295-4	
担当者	村岡 琴美	E - m a i l	info@panakimoto.com
T E L	0287-65-3351	F A X	0287-65-3353

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

世界初の「パンの缶詰」を実現した独自製法で、長期保存と品質保持を両立。HACCPに基づく徹底した工程管理で、安定した品質と安全性を確保。自動化と熟練技術を組み合わせ、災害時の需要増にも対応できる生産体制。保存食でありながら、しっとりとした食感と焼きたてに近い風味を実現。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	菌検査(一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)/年1回 理化学検査(酸価・過酸化価、水分活性)/開発時		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生産・製造工程管理として、原材料受け入れ、製造工程の進捗管理、衛生管理(HACCP運用)、品質チェック、設備稼働の最適化、不良削減の改善活動を担当し、安全で安定した生産体制の構築に取り組んでおります。		
	従業員の管理	作業者の配置計画、教育訓練(衛生管理・作業標準書の理解)、労務管理、勤怠管理を実施。作業手順の遵守状況を監査し、改善指導を行うことで、品質リスクの低減と生産性向上に取り組んでおります。		
危機管理体制	施設設備の管理	製造ラインや機械設備の定期点検・予防保全を実施し、故障やトラブルを未然に防ぐことで、安定した生産体制を維持しています。また、衛生設備の管理を徹底し、食品衛生基準に適合した製造環境を保っています。		
	担当者連絡先	担当者名または 担当部署名	連絡先	
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	食品事故に関するクレーム発生時にはクレーム対応マニュアルを元に迅速かつ正確に対応し、被害拡大を防止しています。(PL保険加入済)		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。