

FCP展示会・商談会シート

記入日 2026年 1月26日



第3.3版

商品特性と取引条件

商 品 名		救缶鳥 Jr 24缶セット						
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	5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)					
内 容 量	100g		希望小売価格	税抜	¥13,889	税込(切捨) 税率 8%	¥15,000	
1ケースあたり入数	24		保存温度帯	常温 ▼				
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	30ケース以上は受注生産	最小	1ケース	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 type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
利用シーン (利用方法・おすすしレシビ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 30~80代(男女) 家庭や企業担当者の防災意識が高い層(企業・自治体の担当者もこの年代が多い(→ 購入の中心層))
商品特徴	災害時に調理不要ですぐに食べられます。卵不使用の為、卵アレルギーの方も安心して食べられます。缶切り不要で道具を使わずに開けてそのまま食べられます。缶のまま湯せんするとふんわり温かく、美味しく召し上がれます。 救缶鳥プロジェクトは賞味期限5年の商品を購入いただき、家庭、学校、企業等が有事・災害対策の為に備蓄します。その後、賞味期限の半年から1年の間に再購入と同時に回収し、検品後に世界の飢餓地域や国内の被災地に届けています。

商品写真




●名称/缶入りソフトパン(オレンジ味)

●原材料名/小麦粉(国内製造)、オレンジ味フリンク(糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖液糖液)、みかん、オレンジ)、砂糖、マーガリン、油脂加工食品、パン酵母、加糖乳糖、食塩、脱脂粉乳/加工でん粉、ソルビト、増粘剤(増粘多糖類、CMC)、香料、乳化剤、調味料、pH調整剤、イーストフード、リン酸Ca、V.C、着色料(カロチノイド、アナトー)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆・オレンジを含む)

●内容量/100g

●賞味期限/缶底下部に記載

●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室295-4

●名称/缶入りソフトパン(ブルーベリー味)

●原材料名/小麦粉(国内製造)、ブルーベリー味フリンク(砂糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖液糖液)、みかん、オレンジ)、砂糖、マーガリン、油脂加工食品、パン酵母、加糖乳糖、食塩、脱脂粉乳/加工でん粉、ソルビト、増粘剤(増粘多糖類、CMC)、香料、乳化剤、調味料、pH調整剤、イーストフード、リン酸Ca、V.C、着色料(カロチノイド、アナトー)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

●内容量/100g

●賞味期限/缶底下部に記載

●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室295-4

●名称/缶入りソフトパン(ストロベリー味)

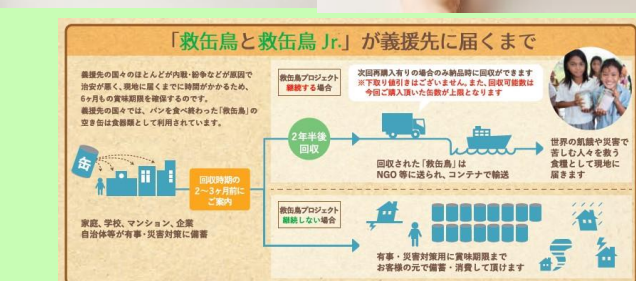
●原材料名/小麦粉(国内製造)、いちご味フリンク(糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖液糖液)、みかん、オレンジ)、砂糖、マーガリン、油脂加工食品、パン酵母、加糖乳糖、食塩、脱脂粉乳/加工でん粉、ソルビト、増粘剤(増粘多糖類、CMC)、香料、乳化剤、着色料(紅藍、クチナシ、アナトー)、調味料、香料、pH調整剤、イーストフード、リン酸Ca、V.C、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

●内容量/100g

●賞味期限/缶底下部に記載

●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室295-4



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)

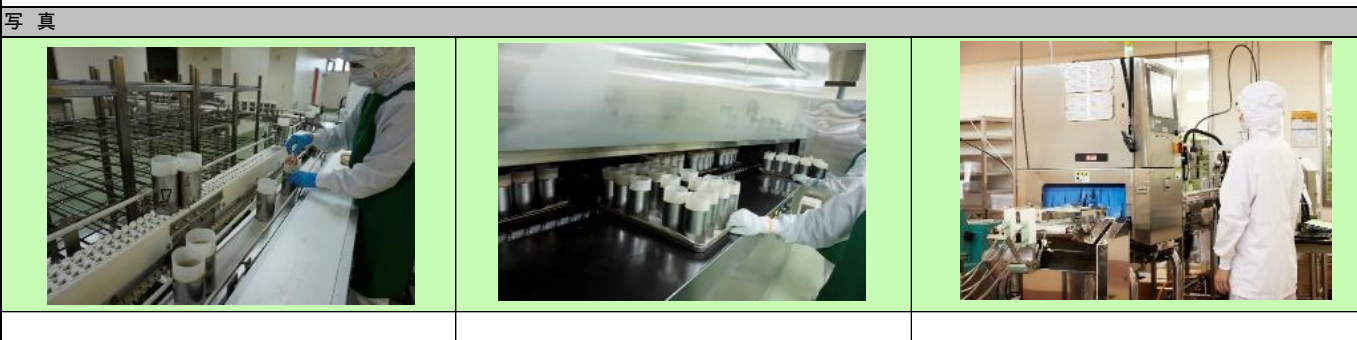
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承諾 拒否

■ 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、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	藤田 和恵		E - m a i l kvucancho@panakimoto.com
T E L	0287-65-3558		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。