

2016年10月26日 No. 5

ついに登場！長期保存可能なふんわり食感のパン！ ～尾西食品が3年保存可能な袋入りの「尾西のひだまりパン」を発売～

アルファ米の非常食、宇宙食でおなじみの尾西食品株式会社（代表取締役：小寺芳朗）はこのたび、長期保存が可能で、食後のゴミが少ない袋入りの『尾西のひだまりパン』を2016年10月27日より発売いたします。



「尾西のひだまりパン」は3つの味で展開。左から、ココのある「メープル」、ミルク風味の「プレーン」、定番の「チョコ」



写真は「プレーン」

東日本大震災や熊本地震では、避難所生活が長期化するなか、トイレやごみ処理などの衛生面の問題が深刻化しました。災害時には、倒壊した家屋などの災害廃棄物のほか、ゴミ対策が大きな問題になります。現在長期保存が可能な非常食は缶入りパンが主流で、食べた後に空き缶ごみが発生してしまうという課題があります。また、商品によっては、水分が少なくパサつき感があり、缶入りパンの主流となっているマフィンタイプ、デニッシュタイプなどは、油が多く食べにくいなどの意見がありました。それらの課題を解消するために、袋入りで保存期間3年、しかもふんわり食感の「尾西のひだまりパン」は生まれました。

<商品の特徴>

袋入りなのに、3年間の長期保存が可能で、ごみ処理も簡単！

- 普段食べているパン屋さんのパン仕立て。お子様からご年配の方まで幅広く楽しんで頂けます。
- 水分と油脂をコントロールし、長期保存でき、かつ、口どけの良いパンができました。
- 天然酵母「パネトーネ種」を使用し、長時間発酵させたのでしっとりやわらか。
- プレーン、メープル、チョコ味の3種類をラインナップしました。
- 長期保存パンとしては、お手頃な価格設定。（オープン価格 *想定売価 280円～300円）

<商品規格>

品名	尾西のひだまりパン 【プレーン】【メープル】【チョコ】		
内容量	1個	賞味期間	36カ月
商品サイズ	縦195×横180×高さ35 (mm)	希望小売価格	オープン価格(想定売価 280円～300円)
ボール入数	6袋/ボール	ケース入数	6袋×6ボール/ケース

参考資料

■食物アレルギー対策（特定原材料等 27 品目不使用）

子どもを中心に近年増えている食物アレルギー。該当する食品不使用の製品をご用意しております。

<http://www.onisifoods.co.jp/corporate/csr01.html>

■アルファ米の活躍

70 数余年の歴史を持つアルファ米のパイオニアとして、尾西のアルファ米は活躍しています。

<http://www.onisifoods.co.jp/about/success01.html>

■企業概要

～尾西食品は安心と思いがけない幸せを提供します～

社名	尾西食品株式会社（尾西食品株式会社は亀田製菓グループです。）		
所在地	〒108-0073 東京都港区三田 3-4-2 いちご聖坂ビル 3 階		
創業	昭和 10 年	資本金	3,000 万円
代表者	代表取締役社長 小寺 芳朗		
従業員数	101 名（平成 28 年 3 月末現在）		
事業内容	長期保存食の製造と販売		

■尾西食品の歴史

1932 年、創業者 尾西敏保が、日本人の主食である「米」を中心とした澱粉食の研究を行い、澱粉の「アルファ化」加工技術を開発。太平洋戦争時、海軍の要請に基づき、アルファ化加工の原理を応用した、水を加えるだけで米飯に復元する「乾燥飯」（現在のアルファ米）の工業的製法の確立に成功。終戦後、食糧が不足するなか、戦後の国民の栄養と食生活改善に貢献するとともに、軍用食糧から非常用備蓄食糧等の平和的用途へ転換を図る。2005 年には、宇宙航空研究開発機構 (JAXA) との共同開発により、アルファ米製品が宇宙ステーションの食糧として採用される。2013 年に亀田製菓株式会社のグループ会社となる。



<尾西のライスクッキー>



<尾西のライスクッキー いちご味>



<「尾西のごはん」シリーズ>