



# 袋に入れるだけで鮮度が長持ち!?

## 「パンおいしいまま」を使ってみた

保存性に優れた袋「パンおいしいまま」を実際に利用されている、ベーカリーハイジのオーナー宮下真彦さんにお話を伺ってきました。



### 冷凍パン通販のお悩み

- ・袋に霜が多くついてしまう
- ・袋が破けやすい
- ・味や食感の劣化

パンおいしいままなら

すべて解決! /

### パンおいしいままの good point!

#### 1. 冷凍パンのクレーン防止

「霜が減少」冷凍での劣化防止。破れやニオイ移りの防止にも。リベイク不要で冷凍前に劣らぬ味。

#### 2. 焼き立てを入れてもOK

焼成後の高い芳香をそのまま袋で保持できる。乾燥しやすいパンもしっとり。湿気は徐々に袋が吸収。

#### 3. 具体的な機能

酸化防止。風味保持、特にバターの香り成分を強力に保持する。水滴と霜の軽減。防カビと食品ロス対策 (HPに試験結果開示)

まずは食パンで試してみても /



### 冷凍パンのクレーン防止を 解消する袋

当店の冷凍パン通販ですが、当初は「食パンの袋に霜がついている」や「袋が破けている」などのクレーンに悩んでいました。

そこで知り合いのパン屋さんに相談したところ、「パンおいしいまま」を紹介してもらいました。食パンを試

しに入ると、1週間冷凍しても霜が付きませんでした。確認のため解凍後「生」で食べてみたところ、しっとりしており、リベイクしなくても美味しくかったこと

に驚き導入を決めました。

導入後、配送業者の配送ミス以外のクレーンはなく、クレーンの対応に關わる時間と人件費、再配送の費用を削減することに成功しました。パンの美味しさはそのままだに、クレーンまで防止してくれるので安心して発送ができます。

今では当店の冷凍パン通販は大変好評をいただいております。毎月、製造キャパ一杯の500ケースを出荷しており、1ヶ月先まで予約が埋まっております。「パンおいしいま

ま」は冷凍パン通販で主に活用していますが、100%スベルト小麦全粒粉のパンについては、常温でも使用しています。焼成後早く入れることで乾燥しやすい問題を解決しています。温かい内に袋に入れても余分な水分は袋が吸収して水滴も消えるため、まとめて製造し、袋に入れて保存しておくことも可能です。

一枚当たりの単価は通常の袋より高いですが、クレーン減や生産効率アップなど、トータルコストで見ると削減に繋がることができるとで、ぜひお試しください。

ベーカリーハイジ  
オーナー  
宮下 真彦さん



# イベントや催事にピッタリ！

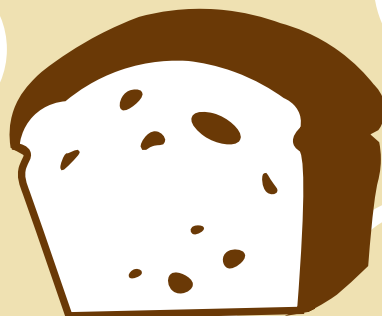
## 1. ロスパン対策

パン専用鮮度保持袋

業務用

**パン**おいしい  
まま®

- 焼きたての香りを定着させる
- しっとりさせて翌日おいしい
- 冷凍で品質と風味を保持する



## 2. お店の味をそのまま遠隔地へ

## 3. 結露対策

----- 使ってみたらこんな効果がありました！ -----

ひらみぱん



イベント出店時にこの袋を使用しています。冷凍して送ると、**店頭と同じおいしさで遠隔地でも提供できます**。人気のカヌレやスコーンは姉妹品の「クッキーがおいしいなる袋」で冷凍配送しています。

銀座 月と花



PP 袋で冷凍するとジャムパンの水分でパンが歪み、形の崩れが生じてお店の品質で送ることができませんでした。この袋に代えたことで**遠隔地での催事にも高品質のパンを提供できるようになりました**。

シンタデベイクストア



催事で忙しい時はあらかじめ冷凍するので**睡眠時間を確保できるようになりました**。チラーがなくても通常の冷凍保存で充分おいしいので設備を導入できない店舗でも冷凍保管ができて助かっています。

かぎしっぽ



**食パンの袋詰めが1時間で可能になりました**。焼き上がりで完成ではなく袋でパンを育てる感覚。賞味期限も延ばせました。「イベントで食パンの販売はありますか？」との問い合わせも増えました。

ぱうんどケーキ村



屋外イベント開催の際、袋の中で蒸気が発生し、袋が曇りせっかくのパンがぬれたりしていました。「パンおいしいまま」に入れてからは**袋の中で結露が生じなくなり、常連のお客様からはパンがよりおいしくなったと好評です**。

Comenico Lab



米粉 100% シフォンをこの袋に入れています。パサつかずしっとりさせる上に、あまりタイミングを気にせず包装できる事や冷凍劣化しない所が良く、**生産性アップとロス削減ができました**。

パンの店カッタン



カスタードを炊き上げた翌日に1週間分のクリームパンを焼き上げ「パンおいしいまま」に入れて冷凍しています。**落ち着かせた方がむしろおいしさが引き立つパンにはこの袋が活躍します**。

CALVA



**ロスを減らすことでコストが下がり、売り上げを増やすことができ**て店の収入が上がれば、給与が上がり社員のやりがいにつながる**ことができます**。これが「パンおいしいまま」を使用する上での最大の効果と考えています。

 **kinousozai**  
機能素材株式会社

〒780-0843 高知県高知市廿代町 6-13  
tel: 088-822-8197・Fax: 088-823-6137  
mail: info@kinousozai.co.jp

商品の購入はこちらから

ホームページ

2024年9月より楽天で販売開始  
BASEは2024年中に終了します



日々の情報発信はこちら

Instagram  
@takehisaokamura

