

# 超熟は、幸せのパン

受験番号24

金城学院大学 真保奈々花

# 目次

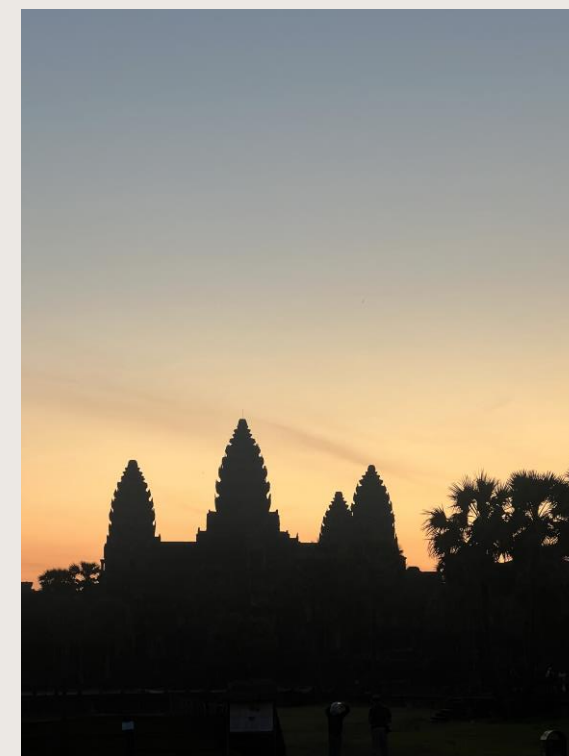
- 自己紹介
- 食糧難について
- 課題と目的
- 解決案
- 得られる結果

## ■ 自己紹介

真保奈々花



- パン好き ほぼ毎朝パスコの菓子パン
- 2/19~3/8 カンボジアに行ってきた



# カンボジアで感じたこと

- 身近な貧困、貧富の格差
- 分け与える優しさ
- 笑顔の溢れる幸せな国



## 敷島製パンの経営理念

「食糧難の解決が開業の第一の意義であり、  
事業は社会に貢献するところがあればこそ発展する」

# 貧困への支援課題

- 物資の支援
    - × 継続的に多くの人へ届ける
  - 現地で仕事をつくる手伝い
    - 農業やパンづくりの技術を伝える、作ったものの売り方を指導
  - 食品ロスを減らす、募金する…etc.
- 支援をするには、資金が必要

- まずは日本国内から、超熟の食パンの販売対象を拡大する
- 手に取る人を増やし、販売量が増えることで、今後支援をするため資金を生み出すことができる
- パンを食べる幸せを広げる

すべての人に  
食糧を

超熟の食パンを食べて、  
幸せを感じる人を

1人でも多く増やしたい



ミニ食パン

# 現在の食パン

- 小さな菓子パンと比べて、量が多い
- 調理が必要という潜在的な意識
- 特に超熟は、他の食パンより価格が高め

超熟の食パンの美味しさを残し、  
余計なことはしないまま、菓子パンのような手軽さを。

# ミニ食パン

- 一辺が約7cmの立方体
- 1人で一袋を食べ切れるサイズ
- 食パンを手で割く幸福感
- 超熟の味はそのままだ。



# 手に取りやすくするために

- 形が立方体で梱包もかさばらないため、輸送費↓
- 通常の食パンに比べて原材料費↓
- 他の食べ物と一緒に買う人が増える

既に小さい食パンを販売しているパン屋さんは存在するが、スーパーなどで大量に売り出しているのは見かけない



# プラスの工夫

食パンの上部に切り込み



# 得られる結果

- 超熟食パン販売のターゲット拡大
- 超熟のパンによって、コミュニケーションが増える
- 食糧難をなくす第一歩



超熟は、幸せのパンです。