

# 体に良くておいしいよ

独自に開発した「こめぬか

壮快パン」が人気だ。植物

繊維やビタミン類を豊富に含

む米ぬかを混ぜ合わせ、かつ

おいしさを保ったのが自慢。

便秘やダイエットにいいと、

女性を中心に一日三百個近く

売れているという。評判を聞

きつけた都内の商社からは、

「全国に売り出し、将来的に

は海外にも生地を輸出した

い」と打診してきた。これか

らの急成長の期待が膨らむ。



## めぬか 壮快パン

### 松栄堂

「米ぬかは体にいいがおい

しくない。なんとか食べ物に

あがった。

最初は、小麦粉の中に米ぬ

かを5%混ぜ合わせただけで

ならないものか」

も苦みや臭みがあった。パン

興石征夫社長(五五)は、一九

の原料を混ぜる過程を工夫し

九四年十一月、知人からこう

たほか、米ぬか自体を酸化し

もちかけられた。アイデアマ

ンの血が騒ぎ、三カ月間ほど、

にくいように加工するなどし

実験するうちに、パンができ

て、商品化に成功した。

九五年九月に甲府市武田二

丁目にある北口店で売り始

め、しだいに口コミなどで評

判が広がった。九八年十一月

には特許を申請した。

米ぬかを二〇―七〇%混ぜ

合わせた十四種類のパンがあ

る。売れ筋は「こめぬか 壮

快パン30%」(店頭価格三百

円)と「ウルトラダイエット30

%」(同三百五十円)。現在は、

米ぬかパンシリーズが売り上

げ全体の六割近くを占める。

「息子のアトピーを直した

い」と言って店に来た親子

や、定期的に東京から買いに

くる元オリンピック選手もい

るという。

興石社長は「世界中で膨大

な量のコメぬかが生産されて

いるが、飼料などにしかなら

なかった。これを食料にして

いければ、餓死する人を救う

こともできるのではないか。

やりがいがある」と話してい

る。



には客が感想を書くノートがあるが、  
んどが女性の書き込みだ＝甲府市武田  
目「パンメイト松栄堂北口店」で

松栄堂 パンの製造販売。本社は甲府市城  
丁目で、社員はパートを含めて約20人。  
店は甲府市内に2店舗。興石征夫社長の  
が長野県岡谷市で和菓子屋をはじめ、父  
パン屋として東京にも出店した。一時は県  
13店舗を展開したが、95年に本社工場が  
になるなどし、営業方針を転換した。興  
社長は、「雑草防止シート」などで特許を  
とり、ボタン1つで操作できる介護用ペ  
なども開発した。