

経済 信州発



シヨートニングを米油に変えるなど
リニューアルするミールケアのパン

パンの原料 米油にリニューアル

健康に配慮 需要取り込む

ミールケア（長野市）

ビジネス 交差点

ることを示す「ハラル認証」の取得も目指す。健康に配慮する層や外国人観光客らの需要を取り込む狙いだ。

給食受託サービスのミールケア（長野市）は、長野市穂保の本社敷地内で運営する「ベーカリーショップ みーるま〜ま」で扱うパンをリニューアルする。過剰摂取すると血管の疾患につながるなどの指摘があるトランス脂肪酸を含むシヨートニングを米油に変更。イスラム教の戒律に従った製品である。

ハラル認証の取得を目指すのは、米粉で作るコッペパンと小さ

めの食パン。戒律が禁ずる豚肉や豚由来の原料などを工場全体で使えなくなる他、仕入れた原料の製造過程でも同様の対応が求められる。今回のリニューアルでは、原料のうち2種類の仕入れ先を豚由来の材料などを扱わないメーカーに変更。NPO法人日本ハラル協会（大阪市）に申請し、監査に向け準備を進めている。

同社のパン工場は2019年10月の台風19号災害で被災。再建し、21年に稼働させた新工場は、拡張や設備更新などで生産能力を約3倍に増強した。現在は月に約25万个のパンを生産している。22年には食品製造の衛生基準「HACCP（ハサップ）」の認証も受けた。田子美津子専務は「給食を受託する会社のパンだからこそ、より健康や安心にこだわった製品を届けたい」としている。