

## 全国のパートナーが備蓄したパンを、被災者に提供する災害支援



「一般社団法人」

**Breakthrough**

**Bank**

## Helpan171とは

### 全国のパートナーが備蓄したパンを、被災者に提供する災害支援



近年、大規模な自然災害が多発しており、これまで以上に地域防災力の重要性が高まっています。

政府や自治体などによる公的支援の仕組みもありますが、大規模な災害時は提供される食糧では追いつかず、公的支援だけに頼らず自分たちの手で備える必要があります。

そこで、企業・個人と連携しながら **パンを備蓄し、災害時にいち早く提供する食糧機関**をつくりました。

それが、**Helpan171**です。

この助け合いのネットワークを全国に広げ、地域防災の仕組み構築に取り組んでいきたいと考えております。



全国の皆様に、**Helpan171のパートナー**になっていただき、パンを準備していただきます。**パンの賞味期限は製造から5年間**。

個人のパートナー様なら、家族の食糧だけでなく、災害時に近郊の方で困っている方への支援として、パートナー企業様であれば、災害で帰宅できない従業員様や会社近郊の比佐愛車の食糧としても利用いただけます。

パートナーの目印は屋外のステッカー



備蓄数に応じて、レッド>グリーン>イエローグリーンとステッカーの色が変わります。

## Helpan171とは

しっとり柔らかいまま、長期保存できる美味しいパン！  
お子様からお年寄りまで安心して食べられます



防腐剤・脱酸素剤  
不使用

長期間でも  
しっとり柔らかか！

卵アレルギー対応  
【キャラメルチョコ味】

備蓄保存用パンという、固くて美味しくないイメージ。Helpan171のパンは、製造から5年間と長期保存できますが、普段でも食べたくなるような、しっとりと焼き上げたやわらかくて美味しいパンです。

卵不使用の種類もあり、**卵アレルギーの方も安心**してお召し上がりいただけます。



3種類の味

- パンプキン
- 黒豆
- キャラメルチョコ(卵不使用)

自然豊かな北海道で作られています



Helpan171備蓄保存用パンは、北海道の障害支援施設で、丁寧に作られた美味しいパンです。

お届けした時点から5年賞味できるように、**注文があってから製造**され、**常に新しいパンをお届け**します。

製造: **あすなろパン** 北海道松山郡厚沢部町美和 1087-2

賞味期限がきれたパンも再利用



備蓄してたパンの賞味期限が近づきましたら、美味しいパンですので食事やおやつとしても美味しく食べていただけますが、食べきれない場合は、残ったパンを引取り、家畜のエサなどに再利用。

**環境負荷の低減及び資源有効利用** いたします。