報道関係者各位

2026 年 10 月 30 日
株式会社クリエイティブアルファ

【パン屋の本気！】鎌倉ベーカリーが慶應義塾大学公認学生団体「S.A.L. オイコスプロジェクト」と協働！店頭で売り切れなかったパンを炊き出しへ

～10 月「食品ロス削減月間」にあわせ、フードロス削減と社会的支援をつなぐ取り組みをレポート。さらに公式 EC サイトに、食パン生地で作る新感覚「パンピザ（全 13 種）」が新登場～

株式会社クリエイティブアルファ（所在地：東京都港区、代表取締役：田代章）が運営する「鎌倉ベーカリー」では、このたび、慶應義塾大学公認学生団体「S.A.L. オイコスプロジェクト」の活動に賛同し、フードロス削減および社会的支援に向けたパンの提供を実施しました。
農林水産省・消費者庁・環境省などが推進する 10 月の「食品ロス削減月間」にあわせ、鎌倉ベーカリーでは店舗やご家庭における食品ロス削減の啓発・普及に取り組んでいます。店舗で売れきれなかったロスパンを必要な人へ届けること、焼いた日に売り切らなくてよい「パーベイク（半焼成）製法」で、ロスパンそのものを生まないことで、フードロスの削減に本気で向き合います。
あわせて、ご自宅でいつでも焼きたての最高峰を楽しめる公式 EC サイト「パーベイク（PAR-BAKED）」にて、看板商品「鎌倉食パン」の生地を使った新感覚の本格「パンピザ（全 13 種類）」の展開を開始します。

■ 背景：「焼きたて」を売るパン屋ほど、パンを捨ててきた

パン屋は、その日に焼いたパンをその日に売る商売です。天候や客足で売れ行きは日ごとに変わり、閉店間際まで棚を空にしないためには、売れる量より多く焼かざるを得ません。品質に問題がなくても、翌日の店頭には並べられません。行き先がなければ、捨てるしかないパンが毎日生まれます。

日本の食品ロスは年間約 461 万トン（2024 年度推計。農林水産省・環境省が 2026 年 6 月に公表）で、このうち約 237 万トンが食品製造業・小売業・外食産業などの事業系です。国は 2025 年 3 月に閣議決定した「第 2 次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」で、事業系の 2030 年度目標を 2000 年度比 60%削減（219 万トン）へ引き上げました。パン屋の廃棄もこの事業系に含まれますが、1 店ごとの量が小さいため、業界全体の課題として語られる機会は多くありません。
10 月は食品ロス削減月間、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」です（食品ロスの削減の推進に関する法律　第 9 条）。鎌倉ベーカリーは、この月に新宿で起きた 1 つの出来事を通じて、パン屋の食品ロスには 2 つの答えがあることをお伝えします。

■ 慶應義塾大学「オイコスプロジェクト」との協働と食品ロス削減への想い

本来食べられる食品の廃棄問題は社会全体で解決すべき重要な課題です。
「オイコスプロジェクト」は、まだ美味しく食べられる食品を有効活用し、フードロス削減と社会的支援を両立することを目的として活動している、慶應義塾大学公認学生団体 S.A.L.の取り組みです。
鎌倉ベーカリーでは、美味しいパンを日常的な価格でお届けするだけでなく、地域社会や未来へ向けた持続可能な取り組み（食品ロス削減）に貢献したいという思いから、本プロジェクトの趣旨に深く賛同、活動への参加を決定しました。
2026 年 10 月 17 日に行われた「オイコスパントリー」では、通常の温かい手作りカレーの炊き出しに加え、鎌倉ベーカリーより提供したパンを新宿駅周辺の路上生活者の方々へお届けいたしました。温かい食事とともに配布された甘いパンなどは大変ご好評をいただき、食を通じた温かなつながりを創出する機会となりました。

■ 焼いた日に売り切らなくていいパンを製造する使命

余りを届けるだけでは、余りが出る構造は変わりません。鎌倉ベーカリーは、パンを約 8 割まで焼いて焼成を止め、−40℃で急速冷凍する「パーベイク（半焼成）」製法の冷凍パンを製造しています。最後のひと焼きはご家庭のトースターやオーブンで行うため、焼きたてが完成するのは食べる人の手元です。
冷凍で長く保存できるため、注文に合わせて計画的につくり、計画的に食べられます。「焼いた日に売り切る」という前提そのものを外すことで、売れ残りは生まれません。「焼きたてを届けたい」という職人の想いから生まれた製法が、結果として食品ロスを生まない仕組みとして働いています。
店頭の焼きたてのパンは、これからもつくり続けます。店頭で出た余りは必要な人へ届け、冷凍のパンは計画的につくる。この 2 つの方法で、パン屋の食品ロスを減らしていきます。

■ パーベイク製法から生まれた新商品！ピザ生地ではなく“食パン生地”で作る新感覚「パンピザ（全 13 種）」が販売開始。

「計画的につくり、計画的に食べる」パーベイク製法の理念に基づき、2026 年 10 月 28 日、新商品「パンピザ」13 種を通販サイト「PAR-BAKED」（https://parbaked.jp）で販売開始しました。
一般的なピザは薄い生地のサクサク感やナポリ風のモチモチ感が魅力ですが、鎌倉ベーカリーではイタリアンピザとは一線を画す“パン屋ならでは”のピザ体験を目指し、「究極のふんわり＆香ばしさ」にこだわりました。看板商品である「鎌倉食パン」と同じ独自ブレンドの生地（一部国産小麦使用）を採用し、直径約 20cm のボリューム感あふれる厚焼きピザへと昇華させました。

【特長 1：「カリッ＆フワッ」の二段階食感】
職人が丁寧にこねあげた食パン生地をベースにしているため、ご家庭で最後の焼き上げを行うことで、ふちは「カリッ」と香ばしく、中は小麦の甘みが広がる「フワッ」とした至高の食感を実現しました。

【特長 2：パーベイク（半焼成）×急速冷凍で「焼きたての再現性」を最大化】
約 8 割まで焼き上げた状態で−40℃の急速冷凍をかけることで、生地の水分と旨味を閉じ込めています。ご家庭のオーブントースターで仕上げの焼き上げをするだけで、お店の焼き上がりそのままの贅沢な熱々ピザが完成します。

【特長 3：食品ロスを減らすスマートな食卓提案】
冷凍庫にストックしておくことで、休日のランチや突然の来客、パーティー、お子様のおやつなどに「食べたい時に食べたい分だけ」焼きたてを楽しめます。賞味期限も 60 日以上と長く、食べ残しや売れ残り廃棄を防ぐスマートな食卓提案です。

【特長 4：バラエティ豊かな全 13 種類のラインナップ】
王道の「マルゲリータ」やチーズのコクを極めた「5 種のチーズピザ」をはじめ、パン屋ならではの具だくさんな惣菜系から、食パン生地の甘みとマッチする和風系・スイーツ系まで、毎日選んでも飽きない全 13 種類のバリエーションをご用意いたしました。

鎌倉ベーカリー パーベイク（PAR-BAKED） パンピザ特集ページ
https://parbaked.jp/pages/pan-pizza

代表コメント（代表取締役 田代 章）
パンは、食べてもらえて初めてパンになります。店頭で販売しきれなかったパンが、学生の皆さんの手で、必要としている方々に 1 個残らず届いたと聞き、うれしく思いました。パン屋の食品ロスは、私たちが『焼きたて』を売ってきたことの裏側にあります。だから私たちは、出た余りを届けるだけでなく、余りが出ない製法を選びました。パーベイクも、新しいパンピザも、その答えです。寒くなるこれからの季節に、温かいカレーとパンを届ける活動を続ける学生の皆さんに敬意を表するとともに、同じ課題を抱えるパン屋の皆さんと、この型を分け合えればと考えています。

■ オイコスプロジェクトについて
慶應義塾大学公認学生団体 S.A.L.の活動の一つです。まだおいしく食べられる食品を活用し、フードロスの削減と社会的な支援の両立を目的に、路上生活をされている方々への炊き出しなどを行っています。
お問い合わせ：oikos.sal.keio@gmail.com

■ 会社概要
社名：株式会社鎌倉ベーカリー
所在地：〒105-0013 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル
代表者：代表取締役 田代 章
事業内容：ベーカリー事業、冷凍パン・生パンの製造、通信販売、業務用卸・イベント手配 一般通販（B2C）：https://parbaked.jp
業務用・大量購入（B2B）：https://parbaked.jp/pages/bulk-business

■ 本リリースに関するお問い合わせ
株式会社鎌倉ベーカリー 広報担当
メール：partbake@kamakura-bakery.jp
電話：03-5425-6025 （平日 10:00～17:00／土日祝・年末年始休業）