

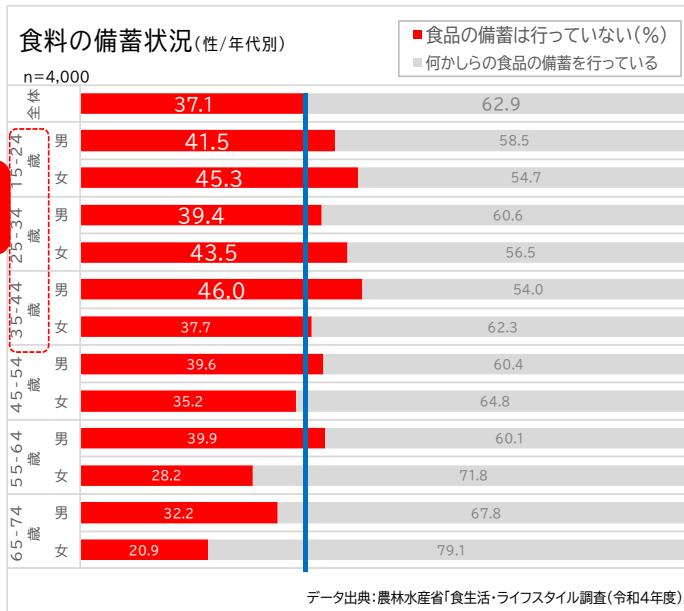
NEWS

「食料の備蓄は行っていない」がいまだ約4割・・・ 「備蓄が進まない壁」に対し、永谷園からご提案！

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、「災害への備え」、特に「食料の備蓄」がなかなか進まない現状に対し、お気軽・お手軽に備蓄を始めるためのご提案をいたします。具体的には、「賞味期間7-8年の長期保存食商品」と、スーパー等で購入できる「備蓄食にもピッタリな日常使い商品」のご案内になります。

※なお、弊社の長期保存食「フリーズドライごはん カレー味」は、LINE ヤフー株式会社が運営する「エールマーケット」内でも期間限定販売いたします(2024年8月22日~12月31日)

「食料の備蓄は行っていない」人は約4割にのぼる。



国内では毎年のように地震や水害等が発生しており、これを受けて「災害への備えが重要」の声も高まりを見せています。

ですが、農林水産省「食生活・ライフスタイル調査(令和4年度)」によれば、「食料の備蓄を行っていない」人は全体の**37.1%**。

さらに年代別で見ると20-30代では4割強にのぼり、若い世代ほど食品の備蓄が進んでいないことがわかります。

「飲料水は備蓄している。それ以外の食品は。。。」

備蓄食品の種類(性/年代別)

	全体	15-24歳		25-34歳		35-44歳		45-54歳		55-64歳		65-74歳	
		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
飲料水	48.6	41.0	41.0	46.5	40.0	41.1	47.8	45.9	54.4	45.4	56.4	56.2	60.7
カップめん/即席めん/乾麺	38.0	24.4	27.0	37.0	26.0	34.6	37.4	37.3	43.8	37.8	42.9	46.0	52.9
お米(精米/無洗米/パックごはん等)	32.3	28.5	24.2	27.3	26.0	28.6	33.0	28.6	34.5	29.0	35.0	39.3	47.9
缶詰	31.3	15.6	17.6	24.2	22.8	27.8	38.8	30.1	39.4	30.5	39.0	36.4	52.4
レトルト食品	30.6	22.6	24.2	26.3	24.2	28.1	30.7	30.3	36.3	29.6	38.0	31.9	39.3
乾パン/缶詰パン	17.8	20.7	21.1	19.5	16.1	19.1	19.6	18.3	16.8	13.1	18.7	16.4	15.0
要配慮者の特殊食品 (乳幼児向け・介護食・アレルギー対応食品など)	2.7	3.3	2.7	5.1	4.6	6.3	4.7	2.5	0.5	0.6	1.2	0.3	0.8

飲料水に対し、それ以外の食品の常備率が低い。

「要配慮者の特殊食品」常備率は、乳幼児の子育て世帯が多く含まれる25-34歳でも5%前後。

データ出典:農林水産省「食生活・ライフスタイル調査(令和4年度)」

では、「食品の備蓄を行っている」人は何を備蓄しているのでしょうか。

同調査によれば、最も多いのは「飲料水(48.6%)」。次いで「カップめん/即席めん/乾麺(38.0%)」「お米(32.3%)」と飲料水に対し、それ以外の食品の備蓄率は10%以上低いことがわかります。また、「要配慮者の特殊商品」は、乳幼児の子育て世帯が多く含まれるであろう「25-34歳」でも備蓄率5%前後と低水準に留まっています。

「食品備蓄が進まない」のはなぜ？

推測にはなりますが、備蓄を行っていない人は下記「3つの壁」を感じていらっしゃるのかもしれませんが。

壁その1…「備蓄食(長期保存食)がどんな品質/設計なのかわからない…」

→ ホームセンター、ネットショップでも備蓄食(長期保存食)の取扱いは増えているが、中身がわからないのでお金を出すことに抵抗があるのかも。

壁その2…「賞味期限チェックが大変…」

→ 備蓄はしたものの、賞味期限 2-3 年間の食品だと「放置していたら賞味期限が切れていた」なんてことも。

壁その3…「専用の備蓄食(長期保存食)はどうもハードルが高い…」

→ 専用の備蓄食がいいのはわかるけど、商品調達の手間もお金もかかる。普段使いしている商品が備蓄食としても使えるといいのに。

「備蓄が進まない壁」に対し、永谷園からのご提案です！

CLEAR

壁その1…「備蓄食(長期保存食)がどんな品質/設計なのかわからない」
壁その2…「賞味期限チェックが大変」

【ご提案…賞味期間なんと7年～8年! 永谷園の長期保存食ラインナップのご紹介】

永谷園 HP (商品情報) <https://www.nagatanien.co.jp/product/group/13/>



●長期保存食は2つのシリーズ。

①フリーズドライごはん(全5種・商品画像上段)

- **調理時間が短いです※**…お湯なら3分・水でも5分でごはんがお召し上がりいただけます。
※アルファ化米だと、お湯で15分・水だと60分程度かかります。
- **軽い(75g)ので、避難袋ストックにピッタリ**です。

②リゾごはん(全2種・商品画像下段)

- 調理不要(水・お湯戻し・温め不要)なので、**水道・ガス・電気が使えない状況でも大丈夫**です。

・どちらのシリーズも「ごはん入り(※リゾごはんは玄米)」なので**これ一品だけで食事になります。**

(お知らせ)

LINE ヤフー株式会社が運営する「エールマーケット」内で開催中の「#おくる防災」でも販売※しています。

※フリーズドライごはん「カレー味」のみ

◀開設期間▶ 2024年8月22日(木)～12月31日(火)

◀URL▶ <https://yellmarket.yahoo.co.jp/specialist/bousai/okuru/>



【参考:長期保存食「フリーズドライごはん」「リゾごはん」の作り方と品質内容のご紹介】

賞味期間 **8年** 「フリーズドライごはん(わかめ味)」 <今回は水で作ってみます！>



①チャック袋を開けると…
FDごはんとスプーン・脱酸素剤が入っているので、スプーン・脱酸素剤を取り出します。袋が自立するので、食器不要なのがうれしいですね。



(FDごはんは、そのままでも食べられます。
※スナック菓子のようなサクサク食感です)



②袋の内側に記載されている噴水線まで、水を入れてスプーンで混ぜます。
※水加減でごはんをお好みの硬さに調整できます。



③チャックを閉め、5分間待ちます。
(※お湯の場合は3分間でOK)



④できあがり！



水で作ったとは思えない、ふっくらとした仕上がり！できあがり量は、約 **260g**(おにぎり約 **2** 個分)と満足もたっぷりでした。

賞味期間 **7年** 「リゾごはん(五目)」 <今回はあたためずにそのまま食べてみます！>



①リゾごはんも袋が安定して自立するので食器なしでもOK。
※本品にスプーンは付いていません。



②開けるとすぐ食べられます。
5種類の具材(玉ねぎ、人参、ごぼう、たけのこ、椎茸、こんにゃく、ひじき)入りなのがうれしいです。

国産玄米をていねいに炊き上げているので、しっとりやさしい食感で食べやすいです。
常温でも生姜等の風味が良く、おいしく食べられました！

CLEAR

壁その3…「専用の備蓄食(長期保存食)はどれもハードルが高い…」

【ご提案: 日常使いにも保存食にもぴったり。いつもの永谷園商品で手軽に備蓄はじめませんか】

●フリーズドライあさげ・ゆうげ・ひるげ(賞味期間 21 か月)

永谷園 HP(あさげブランドサイト) <https://www.nagatanien.co.jp/brand/asage/>



- ▶ **お湯にサッと溶ける**ので、非常時でもおみそ汁をお召し上がりいただけます。
- ▶ コンパクトな箱型パッケージ(112ミリ×33ミリ×160ミリ) かつ常温保管 OK なので、**ストックに便利**です。



- ▶ 市販のオートミール(未開封で賞味期間 12 か月程度)と組み合わせれば、**雑炊(汁物ではなく、食事として)**も楽しめます。

オートミール30gとあさげ 1 袋を入れ、お湯を 180ml 注いでよく混ぜるだけで「雑炊」のできあがり。

小さなお子様のいらっしゃるご家庭におススメ!

●アンパンマンミニパックカレー ポークあまくち(賞味期間 24 か月)

永谷園 HP(商品情報) <https://www.nagatanien.co.jp/product/detail/125/>



- ▶ **離乳食の終わった1歳頃から**召し上がっていただけます。
- ▶ 「**特定原材料 8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)**」**不使用、「香料・着色料」無添加**です。
- ▶ 小さなお子様に適量なサイズ(50g×2袋)なので、**持ち運び(外出時)にも便利**です。
- ▶ **温めなくても**おいしく召し上がれます。

©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519

株式会社 永谷園ホールディングス

広報部 〒105-8448 東京都港区西新橋 2-36-1

TEL:03-3432-2519 MAIL:nagatanien-pr@nagatanien.co.jp