

# NEWS

## 普段から使える災害備蓄食のご案内

### ◀ フリーズドライご飯／食物アレルギー配慮商品 ▶

株式会社 永谷園（社長：五十嵐 仁、東京都港区）では、防災意識が高まる昨今、日常使いをしながら、災害時に役立つ商品である「フリーズドライご飯」「エー・ラベル（A-Label） あたためなくてもおいしいカレー 5年保存」を案内いたします。



①「早く」「おいしく」「彩りが楽しい」災害備蓄食を実現した「フリーズドライご飯」  
賞味期限：72ヶ月  
※業務用商品のため、小売店では購入できません。

②5年保存ができ、食物アレルギー対応したレトルトカレー「エー・ラベル（A-Label）カレー」  
希望小売価格：180円（税抜）  
賞味期限：66ヶ月

## 1. 「フリーズドライご飯」について

災害備蓄食として主流の「アルファ化米」よりも短い調理時間でお召し上がりいただけるご飯「フリーズドライご飯」を2017年より発売しております。

弊社グループでは、フリーズドライ（以下、FD）商品を長年にわたり手がけ、ノウハウを蓄積しております。そのFD技術を活かし、災害時に幅広い方に“すぐ”おいしい“ご飯”をお召し上がりいただけるのはもちろんのこと、6年間という長期にわたり保存が可能な商品となっております。

災害備蓄用ではありますが、軽量であるため、登山やハイキングなどのアウトドアでも行動食としてご利用いただけます。

### ◀フリーズドライ（真空凍結乾燥）製法とは▶

フリーズドライ（真空凍結乾燥）とは、食品を凍らせたまま、真空状態で水分を取り除く乾燥方法のことです。「フリーズドライご飯」は、ご飯を炊いてからフリーズドライしたものです。

徐々に水分を乾燥させていく熱風乾燥に比べ、一瞬にて水分を昇華させることによって乾燥させるフリーズドライ製法を用いることにより、復元性のよい品質が可能となりました。それにより、「お湯3分、水5分」と短時間でご飯ができ上がり、さらにそのままでもお召し上がりいただくことができる商品となりました。

## 商品特長

### 1. お湯で 3 分、水でも 5 分でご飯ができます。そのままでも食べられます

フリーズドライ製法により短時間でできあがります。そのまま、スナック菓子風に食べることができます

### 2. 味や彩りが楽しめる 5 つのバリエーション

「わかめ味」「梅しそ味」「カレー味」「ピラフ味」、「白米」と 5 メニュー用意しました。

### 3. 体調に合わせて、選べる 2 つの食感

お湯（又は水）の加減で、「ふつう」「やわらかめ」の 2 つの食感が選べるので、体調・食欲等に合わせ、食実を摂ることができます。

### 4. 冷めても、硬くなりにくい

冷めても硬くなりにくいので、調理から時間が経ってもやわらかいご飯をお楽しみいただけます。

### 5. 中身はたっぷり 260g

1 袋で 260g のご飯ができあがります。おにぎり約 2 個分で、1 人前としてはたっぷりな量です。

### 6. 食器要らず、スプーン付き

スプーンが付いているので、食器不要です。袋内部には、水量の目安線も入っているので計量も不要です。

### 7. 食物アレルギー表示対象 27 品目不使用

食物アレルギー表示対象 27 品目不使用の商品です。

※同じ製造ラインで「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、魚介類、ゼラチン」を含む商品を生産しています。

### 8. 賞味期間 6 年

賞味期間 6 年の長期保存可能な商品です。

## 2. 食物アレルギー配慮商品について

食物アレルギーをお持ちの方でも安全に安心しておいしく召し上がっていただける食物アレルギー配慮商品の開発に力を入れています。「卵・乳・小麦・そば・落花生・大豆・香料・着色料・化学調味料」を使わずに作ったレトルトカレーやふりかけなどを発売し、食物アレルギーに悩むご家庭を中心にサポートをいただいています。

### ＜食物アレルギー配慮商品とグループ横断組織「A-FREE委員会」の取り組み＞

2003 年 3 月、子供向けのレトルトカレーで食物アレルギー配慮商品を発売したところ、「こういう商品を待っていた」、「子供向けの味付けだけでなく、大人が食べられるものも欲しい」等、多数の反響をいただきました。

そこで弊社は『食物アレルギーをお持ちのお子様もお持ちでないお子様もみんなが楽しくおいしく食べられる商品』をコンセプトに商品開発を始めました。2003 年 9 月、自社ブランド「エーラベル (A-Label) カレー」「同ふりかけ」を開発し販売を開始しました。生産は専用ライン、専用の場所を設け、コンタミネーション（微量混入）に注意して行うなど、工程管理、品質管理を確実に実行し、安全で安心な商品をお客様にお届けしております。

社内には横断組織として「A-FREE委員会」を設置、医師をはじめとする医療関係者や患者団体の方々などにもご意見をいただきながら、お客様が本当に必要としている商品を目指し活動を続けております。

### ＜食品メーカー4社協同取り組みプロジェクトAへの参画＞

食物アレルギー配慮商品の製造販売を行っている 4 社（オタフクソース(株)、(株)永谷園、日本ハム(株)、ハウス食品(株)）が食物アレルギーのある方もない方も「みんなで食事をおいしく楽しんでほしい」という思いで、活動をスタートさせました。

一番のお困りごとである「調理の手間」「レシピのバリエーション」などの課題解決のために、これまで、4 社の商品を使用したレシピ作成を中心に、活動を行っております。今後もお客様のお役にたてるよう、プロジェクトメンバーとして取り組んでまいります。

## 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