

NEWS

フリーズドライご飯が「日本災害食認証」を取得！ 災害備蓄に適した商品(フリーズドライご飯・エーラベルカレー)のご案内

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)は、9月1日の「防災の日」を前に、日常使いをしていただきながらも、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。どんな時でも「簡単に」「早く」「おいしく」食べることができ、「安全で安心」であることを念頭に置いて作られた長期保存が可能な商品です。ご家庭やオフィスでの備えとして、ぜひご利用ください。

フリーズドライご飯

賞味期間 8年

希望小売価格: オープン価格



今年(2021年)

「日本災害食認証」^(※1)

を取得しました！



エーラベル(A-Label)カレー

賞味期間 5年

希望小売価格: 180円(税抜)

食物アレルギー配慮商品

「卵・乳・小麦・そば・落花生」及び「大豆」「香料・着色料」「化学調味料」を使わずに作った商品です。



(※1) 日本災害食

災害食の内、災害時に役立つこと、及び日常でも積極的に利用可能な加工食品について、日本災害食学会が示す日本災害食基準を満たしていることを学会が認めた食品をいう。(日本災害食学会「日本災害食 認証基準」より)

参考) 日本災害食認証制度 : <http://www.mmjp.or.jp/TELEPAC/d-food/certification.html>

「カレーライス」でのセット備蓄もおすすめ！

優れた災害食を表彰する一般社団法人防災安全協会主催「災害食大賞2021」^(※2)において、「おいしいカレー甘口・フリーズドライ白飯セット」が「防災安全協会賞」を受賞しました。



(※2) 災害食大賞2021 : <https://bousai-anzen.com/disasterfood.html>

フリーズドライご飯 について

防災食ご飯は、熱風で急速乾燥した「アルファ化米」が主流ですが、弊社グループでは、より短い調理時間でお召し上がりいただけるフリーズドライ(以下 FD)製法を採用したご飯を 2017 年より発売しています。長年にわたりノウハウを蓄積した FD 技術を活かし、常時、非常時を問わず「手軽に」「おいしく」お召し上がりいただけるほか、不安を煽られる災害時等に少しでも「安心して」食べ物を口にしていきたいという思いから、一目で永谷園の商品とわかる「**定式幕**」をパッケージに採用しています。また、賞味期間は製造後8年となっており、古くなった備蓄食を入れ替える等の手間の軽減にもお役立ていただける商品となっています。

■商品特長

○食器不要で食べられます。

- ・パッケージがそのまま容器となり、袋内部には注水量の目安線が付いているので、お湯・水の計量も不要です。
- ・スプーンが入っているので食器を揃える必要がありません。

○フリーズドライ製法で、すぐにご飯が食べられます。

- ・お湯 3 分、水 5 分で「ご飯」ができます。水やお湯を使わずに、そのままでも美味しく食べられます。

○水加減で食感が変えられます。

- ・体調や年齢、好みに合わせてお米の硬さを調節できます。
 - ①水なしでそのまま : あられのような食感で、スナック感覚で食べられます。
 - ②注水量「ふつう」 : 消化を良くするために少し軟らかめに設計しています。できあがり 260g(おにぎり約 2 つ分)
 - ③注水量「やわらかめ」 : お粥のような軟らかさ、できあがり 340g(お茶碗約 2 杯分)

○食物アレルギー 28 品目不使用 (※)

- (※)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、ゼラチン、魚介類」を含む商品を生産しています。

エー・ラベル(A-Label)カレー について

■商品特長

○あたためなくても食べやすい品質

常温でも固まりにくいパーム油を使用しています。

○「特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生)・大豆」不使用

原料の選定から生産時のコンタミネーション、出荷に至るまで、特別な体制で厳重に管理されています。

○「香料・着色料」「化学調味料」不使用

■ 永谷園独自のブランド「A-Label」シリーズ とは

「食物アレルギーを持つ方のご苦勞を少しでも軽減し、安心しておいしく召し上がっていただける商品を提供したい」という思いで開発された「食物アレルギー配慮商品」(※)。2003 年に誕生した「A-Label」シリーズは、食品表示法で表示が義務化されているアレルギー(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)のうち、「卵」「乳」「小麦」「そば」「落花生」及び「大豆」と「香料・着色料」「化学調味料」も使わない、永谷園独自のブランドです。

「食物アレルギー配慮商品」には「A-Label」シリーズのほかお子様に人気のキャラクター商品があり、いずれの商品も、原材料の選定から生産に至るまで特別な管理・検査体制のもと、コンタミネーション(微量混入)にまで気を配っており、安全で安心な商品となっています。

(※)永谷園の「食物アレルギー配慮商品」

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」及び「大豆」、さらに「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ご支持をいただいています。

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

Mail: nagatanien-pr@nagatanien.co.jp