

標準価格 950円 (税別)

健常者はもちろん、介護・介助、嚥下に問題のある方には刻み食、あるいは流動食にまで加工することが可能です！！

賞味期限  
5年

アレルギー  
フリー  
もあり

介護食  
まで加工  
可能

消化  
に良い

調理機能  
内蔵

食事セット  
完備

リサイクル  
可能

8分間で  
アツアツ

いわゆるライフライン（電気・ガス・水道・道路・鉄道）等が完全に遮断された時に、お役に立ちたいと思い心を込めて非常備蓄用に開発した備蓄食です。

- ♥賞味期限5年 5年たっても本当においしい 平時でも普通の食事としてOK
- ♥アレルギーフリー 27品目のアレルギーを使用しておりません
- ♥介護食まで加工可能 付属のスプーン1本で、介護食(刻み食・流動食)離乳食などにできます
- ♥消化に良い 胃の弱い方・弱っている方も安心
- ♥食事セット完備 食器・スプーン等も全てセット
- ♥保管方法 直射日光を避け屋内で80℃で保管しても品質には異常がありません
- ♥調理機能内蔵 ヒモを引くだけで8分間で出来上がり
- ♥環境にやさしい 容器から発熱まで全てリサイクルできます。

### 介護食の作り方

- ①ルーとごはんをよく混ぜるとお粥になります。
- ②お粥を下の図のようにスプーン側面で叩くと刻み食に、時間をかけると流動食になります。

### 介護食【刻み食(流動食・離乳食)】作成図

1.スプーンの持ち方



2.刻み食(離乳食・流動食)の作り方





①・②の動作(イメージ図)



お粥



刻み食  
(離乳食・流動食)

①・②の動作を繰り返します

カレーライス



ごはん240g ルー210g

鶏そぼろ玉子とじ丼



ごはん240g ルー200g

ハヤシライス



ごはん240g ルー210g

豚 丼



ごはん240g ルー200g

すきやき丼



ごはん240g ルー200g

玉子 丼



ごはん240g ルー200g

お粥がかにたま



お粥270g

きのこ 丼



ごはん240g ルー200g

豆腐 丼



ごはん240g ルー200g

アレルギーフリー  
カレーライス



ごはん240g ルー200g

アレルギーフリー  
ハヤシライス



ごはん240g ルー200g

〔 注意 豆板醤を使っておりますので少しピリ辛です。 〕

使用しないアレルギー(27品目)

卵・乳・小麦・落花生・エビ・そば・かに・いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉

- 幅200mm × 奥行185mm × 高さ95mm  
1食当たり約940g
- 段ボール12食入  
幅560mm × 奥行395mm × 高さ195mm  
1ケース約11.5kg

グリーン購入法適合品 Fun to Share

内閣府共生社会政策 墨田区主催の第10回食育推進全国大会  
2015年『東京・災害食グランプリ』  
ユニフーズ 惣菜・レトルト類 部門 グランプリ受賞  
備蓄王 ごはん類 部門 グランプリ受賞