

そのまますぐに食べられるごはん

全10メニュー

調理不要食

ユニフーズ セブン



ライフライン（電気・ガス・水道・交通・通信等）全てが途切れてもお召し上がり頂けます！

アレルゲンフリー カレーライス



アレルゲンフリー ハヤシライス



アレルゲン27品目 不使用

カレーライス



ハヤシライス



すきやき丼



甘
口

豚丼



鶏そぼろ玉子とじ丼



玉子丼



豆腐丼



ピ
リ
辛

きのこ丼



玉子丼の素は経時変化により、変色することがありますが品質に異常はありません。

豆腐丼の素・きのこ丼の素は豆板醤を使っていますのでピリ辛です。介護食・離乳食の方には不向きです。

賞味期限
7年

調理
不要

水・熱
不要

介護食
まで加工
可能

食事セオ
完備

アレルゲン
フリー
もあり

消化
に良い

安全
段ボール

食塩相当量
2g
以下

- ごはんは全て200g(スプーン付)
- 食材は200g (カレーライス・ハヤシライスのみ210g)
- 段ボール20食入 1ケース約8kg 【幅650mm×奥行210mm×高さ200mm】

刻み食・離乳食・流動食 対応 (スプーン1本で加工可能！)

安全段ボールは開梱のためのカッターナイフ(刃物)不要 超安全!



「ユニバーサルデザイン」とは、調整又は特別な設計を必要とすることなく、最大限可能な範囲ですべての人が使用することのできる製品です。

◆ 保存料・殺菌剤等一切使用していません。

◆ 保存方法 直射日光を避け屋内で80℃以下で保管

お召し上がり方

1. 非常時（調理なし）

- ① ごはん袋を切り口の番号順に切り開いて下さい。(順番を間違えると、中のごはんが出にくくなりますので、ご注意下さい。)
- ② ごはんを袋からはがし、食器にあげて下さい。
- ③ その上からルーをかけてお召し上がり下さい。

2. 平常時（湯煎をして）

- ① ごはんとルーを袋のまま、熱湯の中に入れて下さい。
- ② 5～6分沸騰させてからごはんを食器にあげ、その上からルーをかけてお召し上がり下さい。

3. 平常時（電子レンジで）

- ① ごはんとルーは別の容器に移して下さい。
- ② 温める時は、必ず上からラップをかけて下さい。

介護食（刻み食・流動食）離乳食の作成方法

1. ルーとごはんをよくまぜるとお粥になります。
2. ①の様にスプーンを持ち、②の様に粥をスプーン側面で叩くと刻み食に、時間をかけると離乳食・流動食になります。



グリーン購入法適合品

Fun to Share

標準価格
550円(税別)

※本カタログの内容に関しては、予告なしに変更することがあります。

製品コンセプト

ライフライン(電気・ガス・水道・交通・通信等)が完全に途切れたときにいつでも・どこでも、時・場所を選ばず数人でも数万人でも、同時にすぐに(配られてから1~2分)でお召し上がりになることが出来る非常食です。

| | 乾燥米飯(アルファ化米) | 調理不要食ユニフーズ 7 |
|------------|--|-------------------------------------|
| 調理時間 | 水で60分~120分・熱湯で20~30分 (※熱湯が使用できる場合は非常食は不要) | 1分程度 (※開封後すぐに食べることが可能) |
| 調理方法 | 湯 又は 水 でもどす | 水 や 熱 など不要 |
| 消化 | | 消化に良い(胃腸にやさしい) |
| 使いやすさ | 水とセットで持ち運ぶ必要あり(別途 水の備蓄が必要) | 開封するのみ 水不要 |
| 保存方法 | 直射日光を避け常温で保存 | 直射日光を避け屋内で0℃~80℃で保存 |
| ユニバーサルデザイン | | 健常者食・離乳食・介護食(おかゆ・刻み食・流動食)にスプーン1本で対応 |

メニュー (栄養成分表)

| 栄養成分表 | 内容量(g) | エネルギー(kcal) | たんぱく質(g) | 脂質(g) | 炭水化物(g) | ナトリウム(mg) | 食塩相当量(g) |
|---|--------|-------------|----------|-------|---------|-----------|----------|
| ① カレーライス | 410 | 350 | 6.3 | 10.5 | 57.8 | 774.0 | 2.0 |
| ② ハヤシライス | 410 | 359 | 7.7 | 9.7 | 60.6 | 754.9 | 1.9 |
| ③ 鶏そぼろ玉子とじ丼 | 400 | 389 | 11.3 | 10.6 | 62.3 | 767.0 | 1.9 |
| ④ 玉子丼 | 400 | 395 | 9.3 | 14.6 | 56.7 | 785.0 | 2.0 |
| ※ 玉子丼の素は経時変化により、変色することがありますが品質に異常はありません。 | | | | | | | |
| ⑤ 豆腐丼 (ピリ辛) | 400 | 341 | 7.5 | 9.8 | 55.9 | 779.0 | 2.0 |
| ⑥ きのこと丼 (ピリ辛) | 400 | 349 | 6.3 | 10.4 | 57.7 | 781.0 | 2.0 |
| ※ 豆腐丼の素・きのこと丼の素は豆板醤を使っていますのでピリ辛です。介護食・離乳食の方には不向きです。 | | | | | | | |
| ⑦ すきやき丼 (甘口) | 400 | 411 | 10.7 | 14.2 | 60.3 | 791.0 | 2.0 |
| ⑧ 豚丼 (甘口) | 400 | 351 | 12.3 | 6.8 | 60.3 | 791.0 | 2.0 |
| ※ すきやき丼の素・豚丼の素は通常よりもかなり甘い味付けです。 | | | | | | | |
| ⑨ アレルゲンフリーカレーライス | 400 | 320 | 4.7 | 7.2 | 59.1 | 749.0 | 1.9 |
| ⑩ アレルゲンフリーハヤシライス | 400 | 288 | 3.9 | 4.2 | 58.7 | 787.0 | 2.0 |
| 使用しないアレルゲン(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 | | | | | | | |



アレルゲンフリー
カレーライス
2016年
モンドセレクション
BRONZE 受賞



社会貢献のため (引取りシステムの開発を計画)

賞味期限切れの非常食が産業廃棄物になっているケースが非常に多くなっており、これは非常に勿体ないことなので、弊社では賞味期限が4カ月以上残ってある商品に限り無償にて引き取らせていただいて、生活困窮者(食事困難者)・貧困家庭・子供食堂などにご利用いただくシステムの開発を計画しております。

株式会社 非常食研究所

〒593-8302 大阪府堺市西区北条町1丁28番19号
TEL 072-278-7801 FAX 072-278-5601

〒220-0003 神奈川県横浜市西区楠町 4-3-306
TEL 045-324-3441 FAX 045-324-3442

<http://www.hi.jyoshoku.com>

備蓄王 **HOT!くらん?** 賞味期限7年・8分間でアツアツ

備蓄王 **HOT!くらん?** PREMIUM(介護食対応)

愛のミルク 発熱セット 横浜市と共同開発!

災対BOX 1日・2日・3日セット!