

# 調理不要食

# ユニフーズ

標準価格  
550円(税別)

そのまますぐに食べられるごはん

## 災害食

### 健常者はもちろん 福祉避難所にも最適

刻み食・離乳食・流動食 対応  
(スプーン1本で加工可能!)

アレルギーフリー 対応商品あり  
(27品目使用していません!)

カレーライス



カレールー  
210g

ハヤシライス



ハヤシルー  
210g

鶏そぼろ玉子とじ丼



鶏そぼろ玉子とじ丼の素  
200g

すきやき丼



すきやき丼の素  
200g

豚丼



豚丼の素  
200g

玉子丼



玉子丼の素  
200g

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。



# 消化に良い

NO.1  
2016年  
東京・福島・京都  
災害食グランプリ 全3大会  
グランプリ受賞

2015年 NO.1  
東京・横浜災害食グランプリ・  
首都防災ウィーク 全3大会  
グランプリ受賞

# 調理不要

# 介護食まで加工可能

# 水・熱不要

# 食塩相当量 2g 以下

# 食事セッ完備

# アレルギーフリー もあり 賞味期限 5年

### ◆保存方法

直射日光を避け屋内で80℃で保管しても品質に異常はありません。

◆保存料・殺菌剤等一切使用していません。

豆腐丼



豆腐丼の素  
200g

きのこ丼



きのこ丼の素  
200g

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。

アレルギーフリー  
カレーライス



アレルギーフリー  
カレールー  
200g

アレルギーフリー  
ハヤシライス



アレルギーフリー  
ハヤシ風ルー  
200g



アレルギーフリー  
カレーライス  
2016年  
モンドセレクション  
BRONZE 受賞

- ごはんは全て240g
  - 段ボール20食入 1ケース約9kg
- 【幅650mm×奥行210mm×高さ200mm】

### 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

※ごはん・ルーも単体で販売しております。

- やわらかいごはん 段ボール50食入り
- ルー(食材) 段ボール60食入り

### グリーン購入法適合品

### Fun to Share

### 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、中のごはんが出しにくくなりますので、ご注意ください。)
- 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 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 お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。



スプーンの持ち方

※スプーンの側面を使用



左の様にスプーンを持ちお粥を叩くと刻み食になります。時間をかけると離乳食・流動食になります。



健常者

お粥

刻み食 (離乳食・流動食)

介護又は離乳食が必要な方に合わせてごはんを刻んでください。

# 製品コンセプト

ライフライン（電気・ガス・水道・交通・通信等インフラ）が切れたときに いつでも・どこでも時・場所を選ばず数人でも数万人でも、同時に直ぐに（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。

## 従来の非常食との相違

1. 弊社姉妹品（備蓄王）よりも、お求めやすい価格を実現致しました。備蓄王は大災害には使用されてきた優れた非常食ではありましたが、価格が高いというのがネックでした。
2. アルファ化米は、使用する場合に水で戻すには調理時間が1～2時間かかります。戻す為の水も同時に備蓄しなくてはなりません。（お湯で戻せば20分程度で食べられますが、お湯が沸かせる時には非常食は必要ありません。通常の食事が出来るからです。）
3. アルファ化米、パン缶、乾パン、餅等は、健常者向けの食品ですが、弊社の「調理不要食」は、健常者はもちろん、介護食・介助・嚥下障害（刻み食・流動食・離乳食の赤ちゃん）のある方にも召し上がれます。

## やわらかいごはんの開封及び盛り付け手順

### あけぐちの名称

あけぐち②

あけぐち③



あけぐち①

ご理解しやすくするためにトレイは黄色にスプーンは青色に着色していますが本来は両方とも純白です。



### ルーの開封方法

**※注意**  
開封前に開封口より下にルーを寄せてください。

ルーの袋は上部にあけぐちがあります。

※あけぐちの片側からゆっくりと横に切り取り真ん中あたり迄開封します。つぎに、反対側から同様に開封し、ごはんの上におかけ下さい。

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)
カレーライス	450	384	6.8	10.7	65.4	774.2	2.0
ハヤシライス	450	393	8.2	9.8	68.2	755.2	1.9
玉子丼	440	429	9.8	14.8	64.3	785.2	2.0
鶏そぼろ玉子とじ丼	440	438	13.2	12.0	69.5	771.2	2.0
すきやき丼	440	463	11.2	14.4	72.3	787.2	2.0
豆腐丼	440	375	8.0	10.0	63.5	779.2	2.0
きのこ丼	440	383	6.8	10.6	65.3	781.2	2.0
豚丼	440	403	12.8	7.0	72.3	787.2	2.0
アレルゲンフリー-カレーライス	440	354	5.2	7.4	66.7	749.2	1.9
アレルゲンフリー-ハヤシライス	440	322	4.4	4.4	66.3	787.2	2.0

## 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.hijyoshoku.com>

姉妹品

**HOT!くるん 備蓄王**

**備蓄王 PREMIUM** (介護食対応)

**愛のミルク 発熱セット**

**災対BOX** 1日・2日・3日セット!