

調理不要食

ユニフーズ

2020年
神戸
災害食グランプリ
グランプリ受賞

2019年
神戸・東京・芦屋
災害食グランプリ
全3大会
グランプリ受賞

2018年
神戸・越谷・福島
災害食グランプリ
全3大会
グランプリ受賞

2017年
大阪・幕張・福島
災害食グランプリ
全3大会
グランプリ受賞

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
東京・横浜・首都
災害食グランプリ
全3大会
グランプリ受賞

そのまますぐに食べられるごはん

食物アレルギー特定原材料等28品目不使用 ザ・カレーライス ザ・ハヤシライス

賞味期限
7年

舌で
つぶせる

アレルギー
対応

消化
に良い

介護食
まで加工
可能

食事セット
完備

食塩相当量
2g
以下

水・熱
不要

調理
不要

安全
段ボール

ザ・カレーライス

ザ・ハヤシライス



- ごはん・ルー(食材)は全て200g(スプーン付)
- 段ボール20食入 1ケース約8kg
【幅650mm×奥行210mm×高さ200mm】

**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!**

◆保存方法
直射日光を避け屋内で
80℃以下で保管

◆保存料・殺菌剤等
一切使用していません。

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!
刻み食・離乳食・流動食 対応
(スプーン1本で加工可能!)



製造工場では下記原材料由来の材料を
使用した他の製品を製造しております。
卵・乳・小麦・えび・かに・大豆
バナナ・カシューナッツ・もち・ごま
さば・さけ・いか・鶏肉・りんご
オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉
アーモンド。

食物アレルギー特定原材料等28品目不使用

7大アレルゲン

卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ

21アレルゲン

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・アーモンド

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. 図①の様にスプーンを持ち、図②の様に**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。



図① スプーンを持ち方



図②



※スプーンの側面を使用

健康者

お粥



刻み食
(離乳食・流動食)



グリーン購入法適合品

Fun to Share

※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。

EMERGENCY FOODS LABORATORY

標準価格
680円(税別)

240401-4