

—被災者を出さない家—

「Perfect House+」が選んだ 特選防災グッズ



第3回：サバイバル®フーズ



サバイバル®フーズは5種類の味を楽しめる

- **クラッカー**：厚みがあって食べ応えのあるクラッカー。素材本来の風味を活かしているため、そのままでも主食として、おかずとして楽しめる。
- **野菜シチュー**：色とりどりの野菜を煮込んだ、コクのあるコンソメ味の野菜シチュー。グリーンピース、国産ジャガイモ、ニンジン、トウモロコシの甘さと旨みを楽しめる。
- **チキンシチュー**：国産ジャガイモ、彩り野菜、柔らかな鶏肉、ホワイトルーが調和した、口の中でとろける、甘く優しいクリームシチュー。
- **洋風えび雑炊**：ほんのりと芳ばしい海老の風味が利いた本格雑炊。ふっくら炊き上がったお米にグリーンピース、マッシュルームなどの具材がタップリ。
- **洋風とり雑炊**：鶏肉、マッシュルーム、ニンジンなどの具材とふっくら炊き上がった国産米を、醤油、昆布だしで煮込んだ優しい味わいの雑炊。



クラッカー 野菜シチュー チキンシチュー 洋風えび雑炊 洋風とり雑炊

*大型の1号缶(φ15.9XH17.8cm)は約10食相当。小型の2号缶(φ10.3XH12.2cm)は約2.5食相当

地震などの災害で、インフラがストップすると困ることはたくさんありますが、特に日々の食事は大きな問題です。長期保存食市場を約半世紀にわたってリードしてきた株式会社セイエンタプライズの「サバイバル®フーズ」は簡単に調理ができ、25年の超・長期保存が可能なクラッカーと、4種類のフリーズドライ加工食品の備蓄食です。

サバイバル®フーズが非常食として評価されるのは次の5つのポイントです。

1. 超・長期保存が可能

高度なフリーズドライ技術で、水分だけを約98%除去していること、脱酸素剤を使用し缶の中の酸素を除去していることで、25年の長期保存が可能。

2. おいしく、栄養バランスの良い食事が摂れる

1度調理した材料を-30℃で凍結、乾燥加工し、色も味も栄養もしっかり閉じ込めているので、何よりもおいしい食事を楽しめる。災害時にもおいしい食事を摂れるので、心身の健康を守ることができる。

3. 国内製造なので安定供給

原材料を厳選して調達し、国内で製造・加工・包装まですべて行うので、安定的に製品を供給することができる。

4. いつでも簡単に調理できる

お湯を注いで5分、水でも10分で本格的なシチューや雑炊ができあがる。忙しく不便な災害時の食事でも、誰でも簡単に、短時間で用意ができる。

5. 徹底した品質管理

製造委託販売先は永谷園。食の安全・安心への取り組みとして、独自の品質保証システム(NAFSAS)を導入して、すべてのサバイバル®フーズの品質を保証。

「サバイバル®フーズ」のお問い合わせ、お申し込みは

特約販売店 → (株)小野田産業  0120-121-464

〒424-0948 静岡市清水区梅田町13-8 Mail: onodalrdquartz.ocn.ne.jp HP: <https://www.onoda-sg.co.jp/>