

災害の多い「今」だから。「いざ」というときに。災害用備蓄品を備えておきましょう。

ハウス食品
LLヒートレスカレー
(温めずにおいしい野菜カレー)

賞味期限 **5** 年間
【規格】200G/30
常温で5年間長期保存できる、備蓄に適した野菜カレー。温めなくても、いつでもどこでもおいしいカレーが食べられます。



デルモンテ(キッコーマン食品)
おろしりんご

賞味期限 **3** 年間
【規格】5号缶(300G)/24
国産りんごをすりおろし、適度な食感を残して、さわやかな風味に仕上げました。EO缶で簡単に開けられます。停電時、ミキサーが使用出来ない際は大変便利です。



テーブルマーク
ふくらごはん

賞味期限 **10** ヶ月
【規格】200G/6X2*2
国産のこしひかりを使用し、越後三山のふもとにある魚沼の軟水で炊き込んだ常温の無菌パックご飯です。



味の素
本粥 白がゆ

賞味期限 **15** ヶ月
【規格】280G/8*3
酸素吸着するフィルムを使用した特殊パウチで、豊かな風味とおいしさが長持ちします。※1KGタイプもございます。



尾西食品
携帯おにぎり(鮭)

賞味期限 **5** 年間
【規格】42G/50
お湯または水を入れるだけで、三角形のおにぎりができ上がります。手を汚さずに食べられる3点カット方式。



富永貿易
備蓄水

賞味期限 **5** 年間
【規格】2L/6
防災・避難用品として開発した備蓄用保存飲料で、充填から5年の賞味期限です。品質は折紙付きです。



COLLABORATION MENU



ポターージュでつくる 人参とほうれん草のパン粥



じゃがいも味が濃厚な、食べやすい「パン粥」です。寒〜い日にぴったりな一品。

- 〜材料〜
- ・[クノール® クイックサーブスープ]ポターージュ (味の素) 21g
 - ・焙焼作り生パン粉(雪和食品) 20g
 - ・きざみ野菜 にんじん(岩谷産業) 8g
 - ・きざみ野菜 ほうれん草(岩谷産業) 8g
 - ・パセリ(チップ)(エスピー食品) 少々
 - ・水 200ml

- ① 鍋に湯を沸かし、火を止め「クノール® クイックサーブスープ」ポターージュを入れ、泡だて器でよくかき混ぜる。
- ② 焙焼作り生パン粉、にんじん、ほうれん草を①の鍋に加えて、ひと煮立ちさせる。
- ③ 器に注いだあと、パセリを少々トッピングし完成。

これを使用しています!

雪和食品
焙焼作り生パン粉
【規格】2KG/6

クノール(味の素)
クイックサーブスープ
ポターージュ
【規格】420G/20

ゆず胡椒香るとろっと牛しぐれ煮うどん



とろろと牛肉しぐれ煮が相性バツグン! ゆずの爽やかな香りが口に広がり食欲UP。

- 〜材料〜
- ・「健美麺」1/2日分の食物繊維がとれる 七穀うどん(シマダヤ) 200g
 - ・牛肉しぐれ煮(堂本食品) 40g
 - ・冷凍とろろCLX(イースタンフーズ) 60g
 - ・きざみ野菜 畑菜(岩谷産業) 20g
 - ・ゆず胡椒つゆ(ヤマサ醤油) 20ml
 - ・水 150ml

- ① 鍋に湯を沸かし、うどんと畑菜を茹でしておく。
- ② とろろは自然解凍しておく。
- ③ 希釈したゆず胡椒つゆを器に注ぎ、茹でたうどんを入れる。
- ④ とろろ、牛肉しぐれ煮、畑菜を盛り付け完成。

これを使用しています!

堂本食品
ごちそう亭
牛肉しぐれ煮
【規格】500G/20

シマダヤ
「健美麺」
1/2日分の食物繊維がとれる
七穀うどん
【規格】200G/5X4*2

ヤマサ醤油
ゆず胡椒つゆ
【規格】500ML/6
※「p.1:バイヤーズセレクション」にも掲載しております。

簡単調理! 「それだけ」逸品
自然解凍・加熱済み製品で簡単に提供できます。人手不足にもおすすめです。

自然解凍でも! レンジでも!

NKR(味のちぬや)
NKR簡単コロッケ(肉入り)



冷凍 自然解凍 電子レンジ
【規格】55G/5X20*2
砂糖・塩・こしょうで炒めた牛肉と玉ねぎを、じゃがいもと混ぜ合わせて仕上げた汎用性が高いサイズのコロッケです。
※野菜入りもあり

自然解凍でも! レンジでも!

食研
SKカツサンド



冷凍 自然解凍 電子レンジ
【規格】3切れ/18*3
自然解凍で手軽にカツサンドが出来上がります。冷凍庫に置いてあると大変便利。電子レンジで温めても美味しくいただけます。

自然解凍でも! ボイルでも!

NKR(マルハニチロ)
さんまおかか煮(減塩醤油使用)



冷凍 自然解凍 ボイル
【規格】50G/10X10
北海道産のさんまを国内加工し、骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用。化学調味料不使用。

ごろごろ野菜の甘酢肉だんご



色鮮やかな野菜とお肉を一緒に摂取できます。ご飯のおかずにもぴったりな一品。

- 〜材料〜
- ・ごろごろ野菜ミックス(ユニフーズ) 83g
 - ・肉だんご(甘酢あん)30-Fe&DF(ケイエス冷凍食品) 30g
 - ・厚焼玉子1/20カット(マヤタフーズ) 50g
 - ・ポテトサラダU(ケンコーマヨネーズ) 20g
 - ・ハーフたまご(半熟風)(キューピー) 1個
 - ・人参 5g

- ① ごろごろ野菜ミックスをスチコンで規定時間加熱しておく。(電子レンジでも可) 合わせてハーフたまご(半熟風)を冷蔵庫内で解凍しておく。
- ② 肉だんご、厚焼玉子をボイル加熱する。
- ③ 人参を千切りし、電子レンジで加熱する。冷ましたのち、ポテトサラダと和えておく。
- ④ 容器に材料をバランスよく盛り付けて完成。

これを使用しています!

ユニフーズ
ごろごろ野菜ミックス
【規格】500G/20
かぼちゃ・れんこん・じゃがいも・なす・にんじん・緑パプリカ入(中国産)

ケイエス冷凍食品
肉だんご(甘酢あん)
30-Fe&DF
【規格】900G/6*2
※「p.1:バイヤーズセレクション」にも掲載しております。

6 ○自然解凍品のため、非常食としてもお召し上がりいただけます。