

お湯でも水でも調理でき、待ち時間ナシ！



お湯の量で3~7分粥まで  
簡単調理！(注水線つき)

スプーン付き

災害時要援護者用

# ミキサー粥

なめらかペーストタイプ



常温保存  
5年

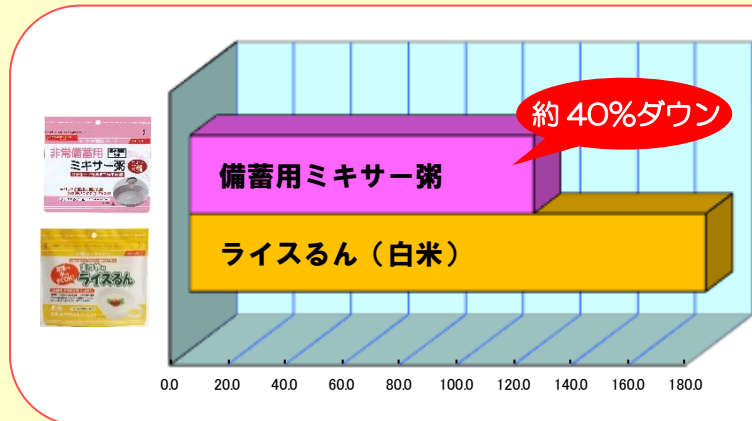
■栄養成分表示(1食分23g)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	リン	カリウム
85.1 Kcal	1.2 g	0.2 g	19.6 g	0 g	16.3 mg	9.9 mg

※パッケージや仕様が予告なく変更になる場合があります

原材料	うるち米(国産)
内容量	23g(1食分)
ケース入数	50個 または 80個(内箱20入×4)
JANコード	4510549002428

★独自製法で、べたつき、はりつきを改善しました★



まつやの「備蓄用ミキサー粥」と  
「ライスるん(災害食)」の付着性比較

独自製法の開発により、従来の自社製品に比べて付着性を抑えることに成功しました。

5分粥に調理し、45℃で比較。直径18mmの樹脂製円柱プランジャーを速度10mm/秒で、ピーカーに入れたお粥に押し込んで測定(自社調べ)

■製造

■販売

お米ひとすじ100余年

〒950-3321  
新潟県新潟市北区葛塚 3497-2  
TEL.025-387-3325 FAX.025-388-7413  
Mail matuya@ruby.ocn.ne.jp  
http://www.niigata-matsuya.com/

まつや 株式会社

## 災害の現場で必要としている人がいるから…

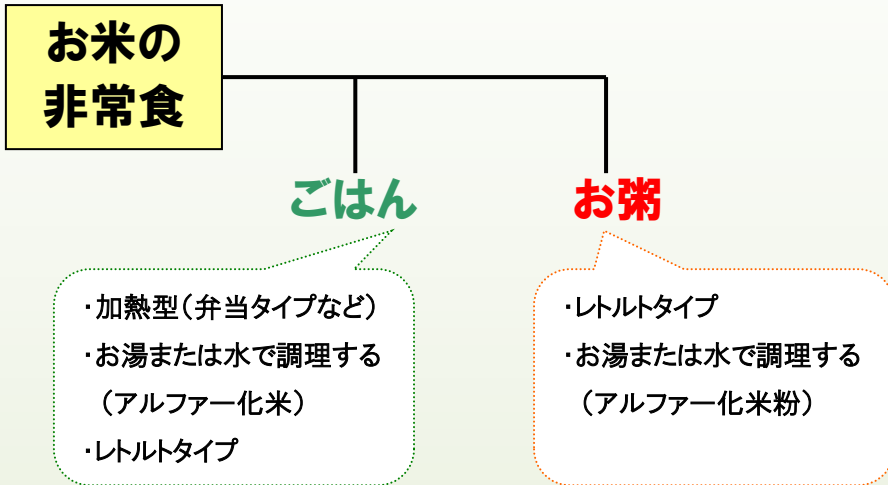
まつやの「非常備蓄用ミキサー粥」は、病院や介護施設などで、ミキサー粥を常食としている、摂食障害、嚥下障害の人のために製品化した非常食です。

※（参考）

ユニバーサルデザインフード「区分4」（かまなくてよい）



### ①「お米」の非常食ラインナップを整理すると…



災害時用援護者と呼ばれる人たちも含めてカバーできるのが、お粥のメリットです。

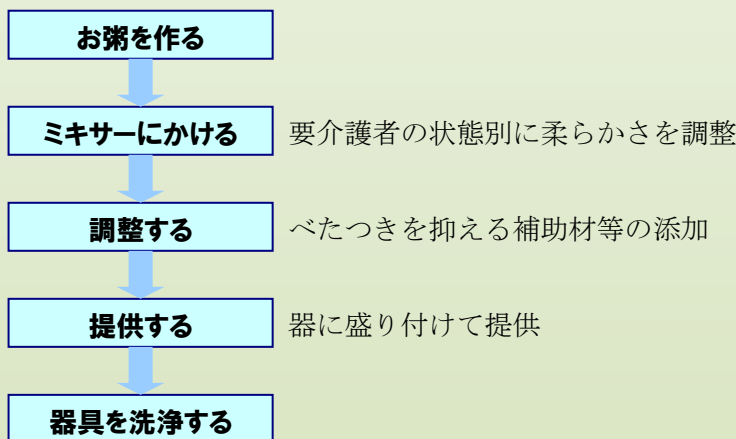
ストレスがかかる避難生活で、消化吸収の良いお粥でお腹への負担を減らし、栄養も摂取。

非常食の機能として簡単かつ短時間に調理できることも重要です。待ち時間の問題。



### ②災害の現場でミキサー粥が調理できない時に

<常時の一般的な調理手順>



### <非常備蓄用ミキサー粥は>

- 火が使えなくても…
- 電気がストップしていて、ミキサーを動かさなくても…
- 食器が無くても…

開封し、袋の内側の注水線を目安に、袋に直接お湯または水を注いで、粉を振り入れながらよくかき混ぜます。注ぐ量で、要介護者が食べやすいやわらかさに自由に調整できます

**開封、注ぐ、混ぜるの3アクション  
お湯でも、水でも待ち時間なし！**

### ③介護や医療現場・福祉避難所などの備蓄用に

- ◆病院
- ◆有料老人ホーム
- ◆養護老人ホーム
- ◆介護老人福祉施設
- ◆グループホーム
- ◆ケアハウス
- ◆介護老人保健施設
- ◆在宅介護全般 など

独自製法で、べたつき、はりつきを改善しているため、摂食・嚥下が困難でミキサー粥を常食としている方も召し上がれる、画期的な非常食です。