

表の見方：横軸で出来上がりの粒感や物性についてグルーピングし、縦軸で味の有無や原料的な特徴でグルーピングしています

表中に記載されているコードは「嚥下調整食学会分類2013」より引用。『日摂食嚥下リハ学会誌17(3)：255-267,2013』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページ：https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html『嚥下調整食学会分類2013』の早見表並びに本文も併せてご参照ください。

		主に一般と、一部の要配慮者向け				主に要配慮者向け	
		粒形状・物性の特長					
		粒感あり		粒感なし (フレーク状)		粒感なし (ペースト状)	
味の有無や原料的な特長 アレルギー28品目不使用	しっかりとした味 中華風(鳥ガラ)の味付け、 食物繊維強化 、北海道産ホタテ貝柱入り。(化学調味料等、アレルゲンを一部に使用)	本格中華 ぼたて粥  1食/5年保存 お湯5分、水10分					
	マイルドな味 和風だしベースで味はマイルド。化学調味料等無添加、アレルゲン28品目不使用	ふぐぞうすい  1食/5年保存 お湯5分、水30分	ぼたてぞうすい  1食/5年保存 お湯5分、水30分	ライスるん 野菜&きのこ コード 2-2  1食/7年保存 お湯0分、水0分	ライスるん 五目がゆ コード 2-2  1食/7年保存 お湯0分、水0分		
	ごはんだけの味 味付けなしで、炊き立てごはんの風味 (ライスるん白米は、帆立貝カルシウム入り 白がゆは小袋食塩つき)	白がゆ (NEW) コード 4 ※2019年1月発売  1食/7年保存 お湯10分、水50分 ※食塩小袋つき	ライスるん 白米+ホタテ貝Ca コード 2-2  1食/7年保存 お湯0分、水0分		非常備蓄用 ミキサー粥 コード 2-1  1食/5年保存 お湯0分、水0分		

★全ての商品において、お湯または水の量で、食べやすさにあわせた微調整が可能です
★個々の商品の詳細は、各商品案内をご覧ください

災害食シリーズのご案内


備蓄に「お粥」は万能選手！

老若男女、食事制限、体調不良、食欲不振などなど、
様々な食のニーズが想定される避難生活で、
オールラウンドに対応できる「お粥」の備蓄も進めましょう

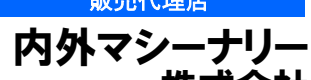


一般向けから介護用、機能重視など
新潟の米加工会社がお提案する、災害食向けの即席お粥です

■製造元

おかげさまで創業112年 〒950-3321

 新潟県新潟市北区葛塚 3497-2
 まつや株式会社 TEL.025-387-3325 FAX.025-388-7413
<http://www.niigata-matsuya.co.jp/>

■販売店

肉軟化調味料と介護食品の
販売代理店

 〒130-0026
 東京都墨田区両国 2-17-19
 P A Z 両国 5階
 内外マシーナリー株式会社 TEL.03-6380-4591 FAX.03-6380-4592
<http://www.naigai-ma.com/>

品名	本格中華 ほたて粥	自然派ぞうすいシリーズ		(NEW) 白がゆ	ライスるんシリーズ			非常備蓄用ミキサー粥 (スプーン付)
		ふぐぞうすい	ほたてぞうすい		白米+ホタテ貝カルシウム	野菜&きのこ	五目がゆ	
JAN	4510549005061	4510549005139	4510549005146	4510549005252	4510549002046	4510549002077	4510549002244	4510549002428
商品画像								
規格	38g(1食分)	32g(1食分)	32g(1食分)	44g(1食分) (乾燥お粥42g、食塩2g)	40g(1食分)			23g(1食分)※
賞味期間	5年(常温)	5年(常温)		7年(常温)	7年(常温)			5年(常温)
入数	50	24		50	50または48(12×4)			50または80(20×4)
製品サイズ/重量 底面×幅×高さ ※mm	30×165×150 / 52g	30×165×150 / 45g	30×165×150 / 45g	45×165×150 / 58g	30×165×150 / 53g			30×165×150 / 40g
ケースサイズ/重量 奥行×幅×高さ ※mm	340×360×170 / 3.2kg	180×300×170 / 1.5kg	180×300×170 / 1.5kg	340×440×170 / 3.8kg	●50入カートン: 340×420×170 / 3.2kg ●48入カートン: 240×380×335 / 3.5kg			●50入カートン: 340×380×165 / 2.5kg ●80入カートン: 290×380×340 / 3kg
原材料	水稲うるち米(国産)、難消化性デキストリン、ガラスープ(食塩、乳糖、チキンエキス、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、野菜エキス、香辛料)、乾燥ほたて貝柱、ごま、ねぎ、加工でん粉(原材料の一部に乳、鶏肉、豚肉、ごまを含む)	うるち米(国産)、しろさばふぐ、ひらたけ、ねぎ、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、食塩	うるち米(国産)、乾燥ほたて貝柱、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、あごだし(焼きあご粉末、あじ煮干し粉末)、食塩、ねぎ	うるち米(国産)、食塩(添付食塩)	うるち米(国産)、貝カルシウム	うるち米(国産)、しめじ、しいたけ、ほうれん草、小松菜、にんじん、かぼちゃ、デキストリン、かつおエキス、昆布エキス、椎茸エキス、食塩、サトウキビ繊維	水稲うるち米(国産)、ひじき、にんじん、小松菜、ごぼう、椎茸、デキストリン、かつおエキス、昆布エキス、椎茸エキス、食塩、サトウキビ繊維	水稲うるち米(国産)
栄養成分(1食あたり)								
エネルギー(kcal)	133.8	81.6	74	160.4	151.2	152	153	85.1
たんぱく質(g)	4.1	1.6	2.3	2.4	2.4	2.68	2.9	1.2
脂質(g)	1.4	0.2	0.2	0.4	0.4	0.44	0.4	0.2
炭水化物(g)	※糖質25g、食物繊維6.4g	18.2	15.6	37	34.48	34.32	34.3	19.6
食塩相当量(g)	1.7	0.4	0.7	2	0	0.8	0.3	0
ナトリウム(mg)	684	157	275	787	5.6	328	116	1.2
カルシウム(mg)					276			
リン(mg)								16.3
カリウム(mg)								9.9
アレルギー	原材料の一部にアレルギーを含む※	アレルギー28品目(特定原材料7品目、特定原材料に準ずるもの21品目) 不使用 ※アレルギー原料不使用製品の専用建屋でのみ製造						
特徴	鶏だしベースの味付けに、北海道産帆立貝の貝柱が入った本格中華風。さらにレタス約1.5個分の食物繊維も摂れ、味と機能性にこだわった災害食お粥です。避難生活における野菜不足をカバーしながら、おいしく手軽に召し上がっていただけます。	とことん自然素材にこだわった「自然派ぞうすいシリーズ」で、しろさばふぐを使用し、鰹、昆布、椎茸の和風だしをベースに、ひらたけを入れて、香りと味を引き立てました。アレルギー28品目はもちろん、化学調味料、人工甘味料、着色料、香料、保存料は一切不使用。シンプルな原材料にして驚きの味わいが自慢です。和食が恋しくなる海外旅行のお供にもオススメです。	とことん自然素材にこだわった「自然派ぞうすいシリーズ」で、北海道産ホタテ貝柱を使用し、鰹、昆布、椎茸の和風だしをベースに、あごだしでさらに風味をプラスしました。アレルギー28品目はもちろん、化学調味料、人工甘味料、着色料、香料、保存料は一切不使用。シンプルな原材料にして驚きの味わいが自慢です。和食が恋しくなる海外旅行のお供にもオススメです。	やわらかくてふっくらした「お粥」の食感と、炊き立てのようなお粥の風味を追求した、ドライタイプの即席お粥です。100%国産米を使用し、創業以来伝わる米粉の製粉技法を応用し自社開発した製法で、瞬間的に旨味や栄養を閉じ込めています。まつやのバラエティ豊かな災害食シリーズの中で、もっともベーシックな「白がゆ」になります。小袋の食塩付き。	食べる人を選ばない非常食(フレークタイプお粥)老若男女分け隔てなく強いられる避難生活にあって、特に最優先されなければならぬ災害時要救護者に対しても対応できる災害食として、現場のニーズにあわせて、オールラウンドに活用できます。	食べる人を選ばない非常食(フレークタイプお粥)ライスるんシリーズの味付き版(きのこ野菜入り)老若男女分け隔てなく強いられる避難生活にあって、特に最優先されなければならぬ災害時要救護者に対しても対応できる災害食として、現場のニーズにあわせて、オールラウンドに活用できます。	食べる人を選ばない非常食(フレークタイプお粥)ライスるんシリーズの味付き版(五目お粥)老若男女分け隔てなく強いられる避難生活にあって、特に最優先されなければならぬ災害時要救護者に対しても対応できる災害食として、現場のニーズにあわせて、オールラウンドに活用できます。	病院や介護施設、在宅介護などで、ミキサー食を常食としている方々にも食べやすい、べたつき感やはりつき感を抑えたなめらかなペーストタイプの災害食即席お粥です。特に、災害時において火が使えない、電気がストップしている状況下であっても、日頃から「ミキサー食」を召し上がっている方に、スピーディーに提供することができる画期的な非常食です。
使用のお湯(水)の量	250cc	150cc	150cc	300cc	200cc~300cc			130cc~300cc
できあがり量 ※一般的なごはん茶碗で、一杯約150g	約290g	約170g	約170g	約340g	約240g~340g			約150g~320g
調理方法	開封し、パッケージに直接お湯、または水を注ぎ、付属のスプーンでかき混ぜてください。※全商品、スプーン付きです							
所要時間	●お湯:5分 ●水:30分	●お湯:5分 ●水:30分	●お湯:5分 ●水:30分	●お湯:10分 ●水:50分	●お湯:0分 ●水:0分			

※「ほたて粥」のみ、原材料の一部に乳、鶏肉、豚肉、ごまを含みます (アレルギー原料使用製品の専用建屋でのみ製造)

・仕様は予告なく変更になる場合があります
・製品ごとの仕様書、各種証明書等につきましては、担当営業までおたずねください

★アレルギー28品目★ (食品衛生法に定められた品目)
◆特定原材料 (表示しなければならない項目)7品目
卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに
◆特定原材料に準ずるもの (表示が推奨されている項目)21品目
あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ(鮭)、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド

通常のレギュラーパックも、食器棚に置いておけば、ハイ備蓄!

ベビーフードシリーズ

●アレルギー28品目フリー
●お湯または水で混ぜるだけ!
●やわらかさ自由自在
●赤ちゃんを待たせません!
●チャック式で無駄なく使える!

1年半保存

常用しながら 循環備蓄にも

早くて簡単! 軽くて便利!
非常時の機動性も抜群!

ストックしながら使うことで、普段使っている、**食べ慣れているもの**が災害食になります。災害時ばかりでなく、突然の病気などでも重宝します。

各商品の詳しい資料などは、担当営業までおたずねください

介護食シリーズ

2年保存

●お湯または水で混ぜるだけ!
●刻みタイプから、ペーストタイプまで
●やわらかさ自由自在
●チャック式で無駄なく使える!