

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、スープまで
新潟の米加工会社がお提案する災害食シリーズです



おかげさまで創業110年

まっや 株式会社

〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413

<http://www.niigata-matsuya.com/>

■まつやの災害食シリーズ 製品一覧 (2017年11月版)

品名	本格中華 ほたて粥 (スプーン付)	ライスるんシリーズ (スプーン付)			非常備蓄用ミキサー粥 (スプーン付)	玄米スープ 桑の葉入り (マドラー付)
		白米+ホタテ貝カルシウム	野菜&きのこ	五目がゆ		
JAN	4510549005061	4510549002046	4510549002077	4510549002244	4510549002428	4510549003128
商品画像						
規格	38g(1食分)	40g(1食分)			23g(1食分)※	17g(1食分)
賞味期間	5年(常温)	7年(常温)			5年(常温)	5年(常温)
入数	50	50または48(12×4)			50または80(20×4)	50
製品サイズ/重量 底面×幅×高さ ※mm	30×165×150 / 52g	30×165×150 / 53g			30×165×150 / 40g	20×120×115 / 27g
ケースサイズ/重量 奥行×幅×高さ ※mm	340×370×165 / 3.2kg	50入りカートン: 340×420×170 / 3.5kg 48入りカートン: 240×370×335 / 3.5kg			340×370×165 / 2.5kg	209×254×124 / 1.5kg
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)	水稲うるち米(国産)、ホタテ貝カルシウム	水稲うるち米(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)	水稲うるち玄米(国産)、デキストリン、かつお、昆布、椎茸、サトウキビ繊維、食塩、桑の葉、海苔
栄養成分(1食あたり)						
エネルギー(kcal)	133.8	151.2	152	153	85.1	61.5
たんぱく質(g)	4.1	2.4	2.68	2.9	1.2	1
脂質(g)	1.4	0.4	0.44	0.4	0.2	0.2
炭水化物(g)	※糖質25g、食物繊維6.4g	34.48	34.32	34.3	19.6	13.7
食塩相当量(g)	1.7	0	0.8	0.3	0	0.7
ナトリウム(mg)	684	5.6	328	116	1.2	289
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、乳、鶏肉、豚肉、ごまを含む	アレルギー27品目(特定原材料7品目、特定原材料に準ずるもの20品目) 不使用				
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用お粥です。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。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にあって、ほたて粥は万能選手です。	食べる人を選ばない非常食(フレークタイプおかゆ) 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ない災害時要救護者に対しても対応できる災害食として、現場のニーズに合わせて、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(フレークタイプおかゆ)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ない災害時要救護者に対しても対応できる災害食として、現場のニーズに合わせて、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(フレークタイプおかゆ)ライスるんシリーズの味付き版(五目おかゆ) 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ない災害時要救護者に対しても対応できる災害食として、現場のニーズに合わせて、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、ミキサー粥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ペーストタイプの非常食用即席お粥です。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。	5年の長期保存が可能な即席スープ。袋を開き直接お湯を注ぐだけで、パッケージから直接飲めます。新潟産のコシヒカリ玄米と桑の葉をブレンド。お米が主原料なので、腹持ちもよく、夜食などにも便利です。折りたたんだハンカチと同じぐらいの大きさと薄さで、携帯性も抜群です。栄養バランスの良い玄米をまるごと飲み、和風だしでやさしく味付けしています。「飲料備蓄」のひとつに、ぜひどうぞ。
使用のお湯(水)の量	250cc	200cc～300cc			130cc～300cc	150cc
できあがり量 ※一般的なごはん茶碗で、一杯約150g	約290g	約240g～340g			約150g～320g	約170g
調理方法	開封し、パッケージに直接お湯、または水を注いでかき混ぜる(スプーン付き、玄米スープはマドラー付き)					
所要時間	●お湯:5分 ●水:10分	●お湯:0分 ●水:0分				
希望小売価格(税別)	331円	285円	333円	333円	285円	188円

※仕様は予告なく変更になる場合があります

※非常備蓄用ミキサー粥は、2017年4月以降で、一部仕様が変更となっております

★アレルギー27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)20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

まつや災害食向けお粥シリーズで、幅広いユーザーをカバー！

どのタイプもお湯の量でやわらかさ自由自在

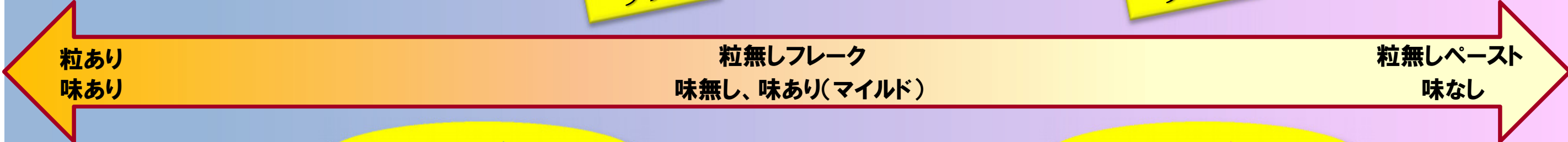
5年 **ほたて粥**

7年 **ライスるんシリーズ**

アレルギー 27品目 フリー

5年 **非常備蓄用ミキサー粥**

アレルギー 27品目 フリー



一般向け

介護向け

子供から高齢者、一部介護向けまで、幅広い対象

歯茎や舌でつぶして食べる人

嚥下(飲み込み)に障害がある人

避難生活等のストレスによる体調不良、食欲不振の方にも広く対応

お湯(または水)の量で、たべやすさを自由に調整

