



国産米使用

# おにぎり

備蓄期限は **5** 年以上

保存添加物不使用

## 防災用 保存食

手で開封したらすぐにそのまま食べられるおにぎりです。水も火など一切不要。もしもの時に一番頼りになります。

製造特許取得

耐久温度 -20℃ ~ 90℃



# 備蓄期限は **5** 年以上

## 水や火を使わない安全

いつ食料が必要な時がやってくるかわかりません。  
長期保存できる食品を備蓄しておけば安心です。

長期常温保存食品（米飯・パン）の  
製造技術で特許取得済



### 水を使わない

調理用水を必要としない = 災害時貴重な飲料水を確保できる



### 火を使わない

特殊な封止技術（製法特許）により、デンプン質が変化しないので、炊きたての状態でも長期保存が可能です



### 保存料を使用しない（無添加）

保存料を一切使用しない無添加製法なので、子供からお年寄りまで、安全・安心に食べていただけます



### 保管時に温度管理（エネルギー）を必要としない

悪環境への耐久性も非常に強く、90°Cの高温や100%の高湿にも対応できます。



### 安心して食べられるアレルギー物質28品目不使用

誰でも、いつでも安心に  
アレルギー物質  
28品目不使用

いつ起こるか分からない災害時に、誰でも安心して食べて頂けるよう、  
わたしたちはアレルギー物質28品目不使用のおにぎりを完成させました。



# ・ 安心な防災おにぎり

## あなたと大切な家族を守る災害への備え

このおにぎりは塩、若布、紫蘇の代表的な物を揃えてます  
自分や家族が好きな味・美味しいものを選ぶことがポイントです。

アレルギーや個人の事情に配慮すること  
アレルギーを起こす原料は一切使用していない非常食を備蓄をしていくことが  
大切です。

調理が簡単であること

電気・ガス・水道が使えない状況であっても食べられる非常食やパッケージを  
開ければ、そのまま食べられる非常食が重要です。

ゴミがかさばらず後始末が簡単なこと

停電や断水が生じている状況では、ゴミ回収なども停止してします。ゴミを出さないためにも  
廃棄物がたくさん出る非常食は避けましょう。

安全安心であり賞味期限が長いこと

台風や地震、洪水や水害、さらにはウィルス災害や交通網の遮断など、いつ食料が必要な孤立状態が  
やって来るのかわかりません。長期保存できる食品を備蓄しておく必要があります。



## 企業は被災者の救援者になる為の 安全安心の確保を

従業員を助け合う

万が一災害が起きた場合、企業には従業員と顧客の命と安全を守る義務が  
あります。一人三日分の保存食と保存水を備蓄していくことが重要です。

地域の人々まで守ろうとする企業姿勢

帰宅困難者などの一時避難に関しても保存食と保存水の常備が必ず必要です。



## < 製法特許 >

自然由来の原材料のみ使用

90℃の高温や  
100%の高湿にも適応

備蓄保存期間は5年

## < 安全の証し > 食品衛生委試験

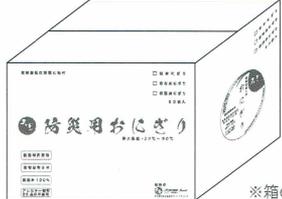
- ◆ **4層アルミパウチ袋包装で安全・安心**  
遮光性はもちろん、酸素の浸透を遮断する包装であり、経年劣化を可能な限りブロックします。
- ◆ **脱酸素剤が酸化を防止**  
脱酸素剤を入れた4層アルミパウチ袋で密閉する事により、酸化を防ぎ、品質を維持していきます。
- ◆ **高温による完全滅菌**  
包装後に高温滅菌することで、包装内部のおにぎりの長期保存が可能な状態となります。

当社では社内の厳格な検査を実施したうえで、公的機関の検査を実施し、さらにある一定条件のもと再度社内基準をクリアするという3段階検査を経て確認結果を得ています。

## 賞味期限5年以上の根拠 「アレニウスの式」に基づいた検査試験

「アレニウスの式」とは、化学反応速度の温度依存性を予測する法則です。スウェーデンの科学者<アレニウス>が提唱した物質の反応速度は、10℃上がる毎に2倍になるという理論。20℃を日本の基本温度とし、30℃で2倍、40℃で4倍、50℃で8倍の加速度で進行する。

## 検査手順 ▶ アレニウス式 ▶ 加速度試験 ▶ 確認検査 ▶ 加熱加速度試験

商品名	備蓄用防災食おにぎり	
原材料名	(しお) おにぎり飯 (米 (国産))、食塩 (しそ) おにぎり飯 (米 (国産))、しそふりかけ、調味料 (アミノ酸等) / 酸味料 (ワカメ) おにぎり飯 (米 (国産))、味付きワカメ、調味料 (アミノ酸等)	
栄養成分 (1個あたり)	(しお) エネルギー: 218kcal、タンパク質: 3.8g、脂質: 0.6g、炭水化物: 49.5g、食塩相当量: 1.4g (しそ) エネルギー: 221kcal、タンパク質: 4.0g、脂質: 0.6g、炭水化物: 49.9g、食塩相当量: 1.2g (ワカメ) エネルギー: 215kcal、タンパク質: 3.8g、脂質: 0.6g、炭水化物: 48.6g、食塩相当量: 1.2g	
内容量	1個 100g	
パッケージサイズ	横 200mm × 縦 180mm × 厚み 25mm (個体差有り)	
賞味期限	段ボールケースに貼り付け・パッケージ裏面に記載 製造日より未開封で5年3ヶ月	
包装形態	4層アルミパウチ袋包装 脱酸素剤封入	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください。	
原産国	日本	 <p>おにぎり (50P) ケースサイズ 400×290×294(mm) ※箱のサイズは変更する場合があります</p>
販売者	天恵株式会社	
製造協力会社	だるま食品株式会社	
製造者	株式会社玉よし	