

調理不要食

# ユニフーズ セブン

そのまますぐに食べられるごはん



# アレルギーフリー カレーライス・ハヤシライス

アレルギーフリー  
カレーライス

アレルギーフリー  
ハヤシライス

賞味期限  
**7年**

消化  
に良い

アレルギー  
フリー

食塩相当量  
**2g**  
以下

介護食  
まで加工  
可能

食事セト  
完備

水・熱  
不要

調理  
不要

安全  
段ボール

保存方法  
直射日光を避け屋内で  
80℃以下で保管

保存料・殺菌剤等  
一切使用していません。

27品目  
不使用

ライフライン（電気・ガス・水道・交通・通信等）全てが途切れてもお召し上がり頂けます！

刻み食・離乳食・流動食 対応  
(スプーン1本で加工可能！)



- ごはん・ルー（食材）は全て200g（スプーン付）
- 段ボール20食入 1ケース約8kg  
【幅650mm×奥行210mm×高さ200mm】

安全段ボールは開梱の  
ためのカッターナイフ  
（刃物）不要  
超安全！



使用しないアレルギー

7大アレルギー

卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ

20アレルギー

いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆  
バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも  
ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご  
まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉  
ゼラチン・豚肉

グリーン購入法適合品

Fun to Share



標準価格  
550円(税別)

※本カタログの内容に関しては、予告なしに変更することがあります。

# 製品コンセプト

ライフライン(電気・ガス・水道・交通・通信等)が完全に途切れたときにいつでも・どこでも、時・場所を選ばず数人でも数万人でも、同時にすぐに(配られてから1~2分で)お召し上がりになることが出来る非常食です。

	乾燥米飯(アルファ化米)	調理不要食ユニフーズ 7
調理時間	水で60分~120分・熱湯で20~30分 (※熱湯が使用できる場合は非常食は不要)	1分程度 (※開封後すぐに食べることが可能)
調理方法	湯 又は 水 でもどす	水 や 熱 など不要
消化		消化に良い(胃腸にやさしい)
使いやすさ	水とセットで持ち運ぶ必要あり(別途 水の備蓄が必要)	開封するのみ 水不要
保存方法	直射日光を避け常温で保存	直射日光を避け屋内で0℃~80℃で保存
ユニバーサルデザイン		健常者食・離乳食・介護食(おかゆ・刻み食・流動食)にスプーン1本で対応

## メニュー (栄養成分表)

栄養成分表	内容量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	食塩相当量(g)
アレルギーフリーカレーライス	400	320	4.7	7.2	59.1	749.0	1.9
アレルギーフリーハヤシライス	400	288	3.9	4.2	58.7	787.0	2.0

### 使用しないアレルギー(27品目)

卵・乳・小麦・落花生・エビ・そば・かに・いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉



健常者はもちろん刻み食・離乳食の方にも最適

アレルギー27品目使用していません!

弊社の調理不要食ユニフーズは、ユニバーサルデザインです。年齢、性別、障害の有無に関係なく、たくさんの方々にご利用いただけます。



## 社会貢献のため (引取りシステムの開発を計画)

賞味期限切れの非常食が産業廃棄物になっているケースが非常に多くなっており、これは非常に勿体ないことなので、弊社では賞味期限が4カ月以上残ってある商品に限り無償にて引き取らせていただいて、生活困窮者(食事困難者)・貧困家庭・子供食堂などにご利用いただくシステムの開発を計画しております。

### 株式会社 非常食研究所

〒593-8302 大阪府堺市西区北条町1丁28番19号  
TEL 072-278-7801 FAX 072-278-5601

〒220-0003 神奈川県横浜市西区楠町 4-3-306  
TEL 045-324-3441 FAX 045-324-3442

<http://www.hi.jyoshoku.com>

備蓄王 HOT!くらん? 賞味期限7年・8時間でアツアツ

備蓄王 HOT!くらん? PREMIUM(介護食対応)

愛のミルク 発熱セット 横浜市と共同開発!

災対BOX 1日・2日・3日セット!