

そのまますぐに食べられるごはん

全10メニュー

調理不要食

ユニフーズ セブン



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！

食物アレルギー特定原材料27品目不使用

ザ・カレーライス

ザ・ハヤシライス



カレーライス



ハヤシライス



すきやき丼



豚丼



鶏そぼろ玉子とじ丼



玉子丼



豆腐丼



きのこ丼



本製品には、下記のアレルギー物質を含む原材料を使用しておりません。

卵	乳	小麦	落花生	えび	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
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		アナン

製造工場では下記原材料由来の材料を使用した他の製品を製造しております。
卵、乳、小麦、えび、かに、大豆、バナナ、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉。

玉子丼の素は経時変化により、変色することがありますが品質に異常はありません。

豆腐丼の素・きのこ丼の素は豆板醤を使っていますのでピリ辛です。介護食・離乳食の方には不向きです。

- ごはんは全て200g(スプーン付)
- 食材は200g
(カレーライス・ハヤシライスのみ210g)
- 段ボール20食入 1ケース約8kg
【幅650mm×奥行210mm×高さ200mm】

刻み食・離乳食・流動食 対応
(スプーン1本で加工可能！)

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！

賞味期限
7年

調理
不要

水・熱
不要

介護食
まで加工
可能

消化
に良い

安全
段ボール

食事セッ
完備

アレルギー
対応
もあり

食塩相当量
2g
以下

「ユニバーサルデザイン」とは、調整又は特別な設計を必要とすることなく、最大限可能な範囲ですべての人が使用することのできる製品です。

◆ 保存料・殺菌剤等
一切使用していません。

◆ 保存方法
直射日光を避け屋内で
80℃以下で保管

お召し上がり方

1. 非常時（調理なし）

- ① ごはん袋を切り口の番号順に切り開いて下さい。(順番を間違えると、中のごはんが出にくくなりますので、ご注意ください。)
- ② ごはんを袋からはがし、食器にあげて下さい。
- ③ その上からルーをかけてお召し上がり下さい。

2. 平常時（湯煎をして）

- ① ごはんとルーを袋のまま、熱湯の中に入れて下さい。
- ② 5～6分沸騰させてからごはんを食器にあげ、その上からルーをかけてお召し上がり下さい。

3. 平常時（電子レンジで）

- ① ごはんとルーは別の容器に移して下さい。
- ② 温める時は、必ず上からラップをかけて下さい。

介護食（刻み食・流動食）離乳食の作成方法

1. ルーとごはんをよくまぜるとお粥になります。
2. ①の様にスプーンを持ち、②の様に粥をスプーン側面で叩くと刻み食に、時間をかけると離乳食・流動食になります。



図①

スプーンの持ち方

図②

スプーンの側面を使用



グリーン購入法適合品

Fun to Share

標準価格
580円(税別)

190401-1

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。

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)
① カレーライス	410	350	6.3	10.5	57.8	774.0	2.0
② ハヤシライス	410	359	7.7	9.7	60.6	754.9	1.9
③ 鶏そぼろ玉子とじ丼	400	389	11.3	10.6	62.3	767.0	1.9
④ 玉子丼	400	395	9.3	14.6	56.7	785.0	2.0
※ 玉子丼の素は経時変化により、変色することがありますが品質に異常はありません。							
⑤ 豆腐丼 (ピリ辛)	400	341	7.5	9.8	55.9	779.0	2.0
⑥ きのこ丼 (ピリ辛)	400	349	6.3	10.4	57.7	781.0	2.0
※ 豆腐丼の素・きのこ丼の素は豆板醤を使っていますのでピリ辛です。介護食・離乳食の方には不向きです。							
⑦ すきやき丼 (甘口)	400	411	10.7	14.2	60.3	791.0	2.0
⑧ 豚丼 (甘口)	400	351	12.3	6.8	60.3	791.0	2.0
※ すきやき丼の素・豚丼の素は通常よりもかなり甘い味付けです。							
⑨ ザ・カレーライス	400	320	4.7	7.2	59.1	749.0	1.9
⑩ ザ・ハヤシライス	400	288	3.9	4.2	58.7	787.0	2.0
食物アレルギー特定原材料27品目不使用 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							

やわらかいごはんの開封及び盛り付け手順



ご理解しやすくするために トレイは黄色に スプーンは赤色に着色していますが 本来は両方とも純白です。

ルーの開封方法

※注意
開封前に開封口より下にルーを寄せてください。

ルーの袋は上部にあげぐちがあります。

※あげぐちの片側からゆっくりと横に切り取り真ん中あたり迄開封します。
つぎに、反対側から同様に開封し、ごはんの上におかけ下さい。



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ます。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。

製造元

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 神奈川県横浜西区楠町 4-3-306
TEL 045-324-3441 FAX 045-324-3442

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

姉妹品

HOT!<ごはん> 備蓄王 賞味期限 7年・8分間でアツアツ

HOT!<ごはん> 備蓄王 **PREMIUM**(介護食対応)

災対BOX 1日・2日・3日セット!