

備えあれば
憂いなし

非常食だって美味しくなければダメ、食べてみると本当に美味しいですね。これならお夜食や残業食としても充分ですね。

災害は
忘れたころに
やってくる
覚えていても
やってくる

究極の非常備蓄食

HOT!ぐるべんセブン 備蓄王



いわゆるライフライン（電気・ガス・水道・道路・鉄道）等が完全に遮断された時に、お役に立ちたいと思い心を込めて非常備蓄用に開発した備蓄食です。

全11メニュー

食中毒の
バックアップにも

商品のPOINT!

①賞味期限7年

7年 たっても本当においしい
平時でも普通の食事としてOK

②保存方法

直射日光を避け屋内で **80℃以下**
で保存

③食事セット完備

食器、スプーン等も全て**セット**
他に何もいりません

④調理機能内蔵

ヒモを引くだけで **8分間**で
出来上がり

⑤カッターナイフ不要

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**

⑥活力、やる気がでます

アツアツの**ホッカホカ**
よし、頑張ろうという気力が湧きます



モンドセレクション
2019年・2018年・2017年
牛丼 SILVER 受賞

災害食大賞2018
新製品・開発部門
金賞

グリーン購入法適合品



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



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	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

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。

カレーライス

牛 丼

ハヤシライス



すきやき丼

豚 丼

鶏そぼろ玉子とじ丼



豆腐 丼

きのこ 丼

玉子 丼



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。

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。

- ごはんは全て200g(スプーン付)
- 食材は200g(カレーライス・ハヤシライスは210g、牛丼は135g)
- 1食当たり約900g 【幅200mm×奥行185mm×高さ95mm】
- 段ボール12食入 1ケース約10kg
【幅560mm×奥行395mm×高さ195mm】

標準価格

1100円(税別)

190401-7

究極の非常備蓄食

備蓄王 HOT!ぐるべんセブン

- ① これを召し上げる被災者の方々に「心から喜んで頂き明日への活力が生み出される条件は何か、を追求する中から創り出されました。
- ② 「HOT!ぐるべん」は本来の非常備蓄食として非常用専門に開発された究極の非常備蓄食です。今までの非常用備蓄食は既存の保存食を非常用備蓄食として転用したものでした。この点、都市機能を壊滅させた阪神大震災のような非常事態を想定して作られておりませんので、非常用としては十分な機能を果せませんでした。「HOT!ぐるべん」はこれらの問題点をすべてクリアしております。
- ③ 以上のコンセプトで開発された「HOT!ぐるべん」は100%無駄がなく総合的見地から非常用備蓄食のコストを軽減しております。すなわち既存の非常用備蓄食は賞味期限が過ぎると廃棄処分にされているのが実情です。「HOT!ぐるべん」は廃棄する必要は全くありません。平時の非常用（非日常用）に広く活用できます。

非常備蓄食の定義

非常用備蓄食の定義として「交通を含めたライフラインが大きな被害を受け、著しく機能がマヒしている状態で提供できるぬくもりのある食事」をご提案します。便宜的に平成7年1月の阪神大震災直後のような事態といいかえることができます。「ぬくもりのある食事」とした理由は、不測の事態が発生した際に公共的な立場からは、健常者のみならず幼児、高齢者、さらには糖尿病やアレルギー疾患など軽度の疾病をかかえている「弱者対策」も重要な因子として視野に入れておかなければならないからです。非常用備蓄食の「もの」としての側面を見ると同時に、非常用備蓄食を食べる方の心情を考慮し、「ぬくもり」という言葉を入れていることがこの定義の特質です。被災者の心に訴え被災者の勇気と活力を生み出すことを願うからに他なりません。

究極の非常備蓄食とは

究極の非常用備蓄食の具体的条件は次のとおりです。

- ① 調理も、それに必要な燃料も全く不要であること。（電気、ガス、水のどれかが一つ必要であってもダメ）
- ② 簡便で手軽に食べられること。
- ③ 幼児、高齢者も含む誰でも食べられること。
- ④ 厳しい環境の下で、せめて食事位は「ホッ」と一息付けけるものであるだけでなく、さらに明日への活力の源泉になるよう配慮されていること。
- ⑤ 災害は何時起こるか判りません。真冬の凍えた身体を暖めたり真夏の食中毒を気にするなど熱い食事が持つ意味は被災者の心には不可欠なものです。
- ⑥ 「ぬくもり」即ち「アツアツの食事」であること。
- ⑦ 食中毒をおこさないこと。阪神大震災は、たまたま1月という寒い時期に発生したので、トイレ等が不完全にもかかわらず疫病の発生はほとんどありませんでした。しかし、世界を見ると熱帯、亜熱帯、での洪水や、大雨、地震の時にはコレラ、赤痢が大量発生し、沢山の犠牲者を出しています。我が国でも、もしも真夏に発生すれば例えば夕方配給のおにぎりを夜、食べただけで下痢をおこし、トイレが完備していない為大変な事態が起こるのではないかと心配されます。

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>

姉妹品

ユニフーズセブン

賞味期限7年・ユニバーサルデザイン

災対BOX

1日・2日・3日セット！

	発熱剤により伝導熱で温まる非常食	備蓄王(直接でご飯を蒸す)
メニュー数	5メニュー	11メニュー
賞味期限	3.5年	7年
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
調理時間	30分	8分
調理方法	複雑 伝導熱で加熱	簡単 ごはんを直接蒸気で蒸し 食材も温める
加工材料	アルミ粉を使用	生石灰と塩水を使用
食器	無し	有り
相違点	1.加熱剤の置く場所により均一に温まらないことがある 2.水素ガス発生 3.食器が無いので バックライスのごはんを片方に寄せてルーをかける隙間を作らなければならない それでもルーがこぼれることがある 4.スプーンの厚みが薄くて短いので食べにくい	1.紐を引くだけで簡単 2.食器が付属している 3.大型スプーンで食べやすい
アレルギーへの対応	対応メニュー無し	対応メニュー有り (ザ・カレーライス、ザ・ハヤシライス)
グリーン購入法適合品	不適合	適合
リユースシステム	無し	有り
その他	栄養成分、アレルギー物質等の記載なし	栄養成分、アレルギー物質等の記載あり