

調理不要食

# ユニフーズ

2020年  
神戸  
災害食グランプリ  
グランプリ受賞

2019年  
神戸・東京・芦屋  
災害食グランプリ  
全3大会  
グランプリ受賞

2018年  
神戸・越谷・福島  
災害食グランプリ  
全3大会  
グランプリ受賞

2017年  
大阪・幕張・福島  
災害食グランプリ  
全3大会  
グランプリ受賞

2016年  
東京・福島・京都  
災害食グランプリ  
全3大会  
グランプリ受賞

2015年  
東京・横浜・首都  
災害食グランプリ  
全3大会  
グランプリ受賞

そのまますぐに食べられるごはん

## 食物アレルギー特定原材料等28品目不使用

# ザ・カレーライス ザ・ハヤシライス

賞味期限  
**7年**

消化  
に良い

アレルギー  
対応

食塩相当量  
**2g**  
以下

介護食  
まで加工  
可能

食事セット  
完備

水・熱  
不要

調理  
不要

安全  
段ボール

ザ・カレーライス

ザ・ハヤシライス



- 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!**

◆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。

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!)



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・もち・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・  
アーモンド。

### 食物アレルギー特定原材料等28品目不使用

#### 7大アレルゲン

卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ

#### 21アレルゲン

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・アーモンド

### 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. 図①の様にスプーンを持ち、図②の様に**お粥をスプーン側面**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 スプーンを持ち方



※スプーンの側面を使用



健康者

お粥



刻み食  
(離乳食・流動食)

グリーン購入法適合品

Fun to Share

※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。

EMERGENCY FOODS LABORATORY

標準価格  
580円(税別)

211115-4

# 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。



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、たくさんの人々にご利用いただけます。



## 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)	食塩相当量(g)
⑨ 食物アレルギー特定原材料等28品目不使用 ザ・カレーライス	400	319	4.5	7.2	59.1	1.9
⑩ 食物アレルギー特定原材料等28品目不使用 ザ・ハヤシライス	400	320	3.9	7.0	60.5	2.0

**使用しないアレルゲン(28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・アーモンド

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、アーモンド。

## やわらかいごはんの開封及び盛り付け手順

- ① 図のようにあけぐち①をやや内側に開封してください
- ② あけぐち②をやや内側に開封してください
- ③ トレイに一度ごはんを置いてください
- ④ トレイの上であけぐち③をやや内側に開封してください
- ⑤ スプーンを袋とごはんの間に差し込みながらめくってください
- ⑥ 袋の上面をめくってください
- ⑦ 袋を起こして トレイの端まで袋をずらしてください
- ⑧ めくった面のごはんがトレイの上になるよう袋を図のように寝かせてください
- ⑨ ごはんを袋から完全にはがしてください

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けぐちがあります。

※あけ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。

### 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、中のごはんが出し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。

## 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 神奈川県横浜市西区楠町 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!