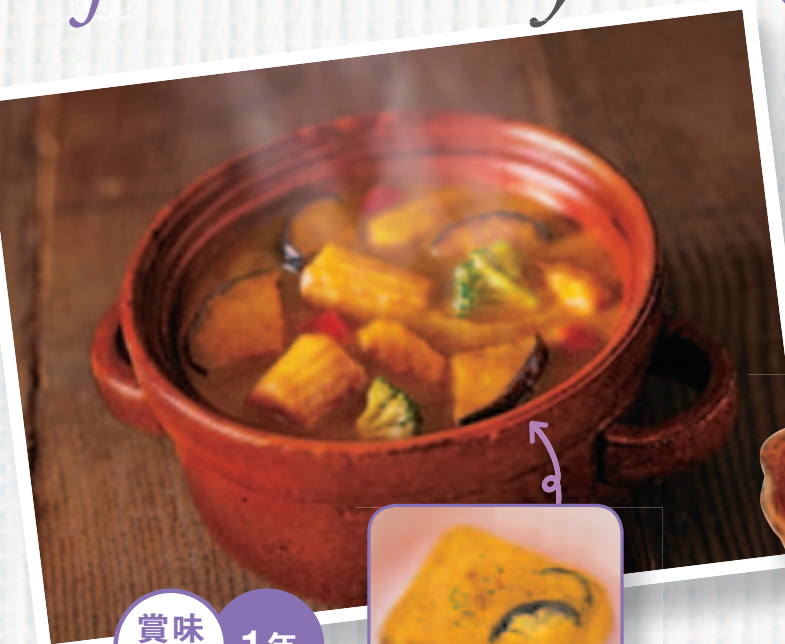


freeze dry



賞味
期間 1年

具にもソースにも
野菜たっぷり

大きめにカットした野菜とスパイスのうまみを
ギュッと凝縮。「畑のカレー たっぷり野菜と鶏
肉のカレー」(270円) アマノフーズ



賞味
期間 1年

フリーズ
ドライ食品

だしがきいて
卵はふんわり

熱湯を注いで30秒混ぜ、温
かいご飯にのせれば本格和
食に。軽食にいいサイズ。「小
さめどんぶり 親子丼」(250
円) アマノフーズ

保存
期間 5年



熱湯3分でクリーミーに完成

熱湯のほか、水で作ることも可能。のびにくいショートパスタを使う
などの工夫も。「マジックパスタ カルボナーラ」(360円) サタケ



賞味
期間 1年

ごまの香りがよく、
なめらかな仕上がり

水を注いで混ぜるだけで小鉢1皿分の
白和えに。にんじんなどが入って彩りも
よい。「舞茸と小松菜の白和え」(190
円) 永谷園



賞味
期間 1年

お米とさけのうまみがじんわり

国産米を粒がしっかりと残るように炊き上げ、さけフレーク、卵、
ねぎの具をプラス。「大人御膳 さけ雑炊」(160円) 永谷園

賞味
期間 3年



夏野菜とツナを
トマト味でさっぱりと

なす、赤ピーマンなどが豊富に使われ、野菜
の補給にもおすすめ。「CASA de BAR ツナの
カボナータ」(65g / 350円) マルハニチロ

賞味
期間 3年

ごはんにかけるだけで
本格エスニック

タイ料理で人気のガバオ（バジル）ライスの
風味を楽しめ、スパイシーな味わい。「とりそ
ぼろとバジル」(115g / 230円) いなば食品



牛肉と野菜、赤ワインの
うまみがたっぷり

脂肪分の少ない牛すね肉をうまみ豊富なソー
スでじっくり煮込んだもの。「牛すね肉の赤ワ
イン煮」(70g / 400円) ホテイフーズ

缶詰

賞味
期間 3年



京風だし巻き卵が
世界で初めて缶詰に

国産の卵と京風本格だしを使用。缶から出
ても美しい形で、ふっくらした食感。「だし巻き」
(190g / 税込み550円) mr.kanso



賞味
期間 3年

canned food

賞味
期間 3年

にんにく風味の
ぷりぷりのカキがぜいたく

カキは広島県産を使用。にんにく
をきかせたオリーブオイルの風味。
「牡蠣のアヒージョ」(65g / 450
円) ホテイフーズ



おいしくて長持ちする保存食

専門店の料理と見まごうようなこれらの料理は、す
べて市販の長期保存できる食品です。今、食味にす
ぐれたハイクオリティな保存食が急増しています。

高品質の保存食で、備蓄も
ふだんの食事も豊かに

体はもちろん、心の健康にも大
きく関わる災害時の食料。その支
えになるのが、種類も味もどん
どん進化している保存食です。

缶詰とレトルト食品は、容器や
密封方法は異なるものの、ほぼ同
じ工程で作られます。新鮮な原料
を使い、風味を損なわないよう短
時間で加工され、脱気、密封、加
熱殺菌などが施されています。缶
詰は水産、食肉から調理食まで種
類が豊富で、そのまま食べてよし、
調理に使ってもよし。レトルト食
品はカレーやスープ、ごはんが
おなじみで、加熱なしでおいしく食
べられるものもあります。

フリーズドライ食品は、熱湯を
注ぐだけで手軽に食べられ、小型
で軽量。食品を真空状態で乾燥さ
せる製法は、味や食感、ビタミン
など栄養価の損失が少ないといわ
れ、みそ汁からごはんものや総菜
にまで、種類が広がっています。

また、保存料を使っていないの
に常温で数カ月以上保存できる、
ロングライフ食品への関心も高ま
っています。殺菌や加工、容器包
装などの技術向上により、牛乳や
パンなども長期保存が可能になり
ました。選択肢がますます広がる
保存食を活用すれば、備蓄も、ふ
だんの食事も充実します。