

今までの非常食にない画期的な食品

# 手軽でおいしい防災食

新含気システムを使った常温保存  
**5**  
年





# 手軽で、しかもそのまま美味しく食べられる 長期5年保存の防災食！

万一の災害に備え、どんな備蓄をしていますか？

東日本大震災で多くの帰宅困難者が発生したことから、東京都は都内の全企業に従業員の3日分の食料備蓄などを求める条例が制定されました。

今までの防災食といえば、乾パンや缶詰など、飢えをしのごためだけにありましたが、「ご家庭の味がそのまま」をコンセプトに常温長期5年保存の防災食が誕生しました。

「手軽でおいしい防災食」は、新含気調理システム(TGCS)を使った、長期保存食です。

## 特徴

### ● 賞味期限5年

常温で5年保存を可能にしました。その風味食感がそこなわれないのが最大の特長です。

### ● ご家庭の味がそのまま

やわらか飯、肉じゃが、鯖の味噌煮など、11種類の商品を用意しました。

### ● 長期保存の新技术

原材料を下処理し、調理した食材をバリアー性のある4層アルミパウチ袋に入れ、一旦空気を排出し、新たに不活性ガスを充填して密封。酸素と光を遮断し、コンピューター制御による多段階の昇温、加熱殺菌方式(システム)で長期保存を可能とした製法による食品です。



単品/セットで販売

## 比較(缶詰・レトルトとの違い)

	新含気	缶詰	レトルト食品
殺菌後の食感(野菜等)	◎	×(食感が残らない)	×(食感が残らない)
殺菌後の食感(魚介・畜肉等)	◎	×(食感が残らない)	×(食感が残らない)
防腐剤を使用しない	◎	◎(日本では惣菜使用禁止)	◎
レトルト臭がしない	◎	○	×(独特の焦げ臭)
容器の臭いがしない	◎	×(缶詰臭が残る)	○

### ※レトルト殺菌法

レトルト殺菌の場合、殺菌時の加熱ムラを考え120℃からの高温域での加熱時間が必要以上に長く、食品衛生法に定められた製造基準(Fo=4以上)の2~3倍で殺菌することから熱変性・レトルト焼・商品の開封時にレトルト臭が発生したりします。(図2参照)

図1. 新含気調理 温度/時間曲線

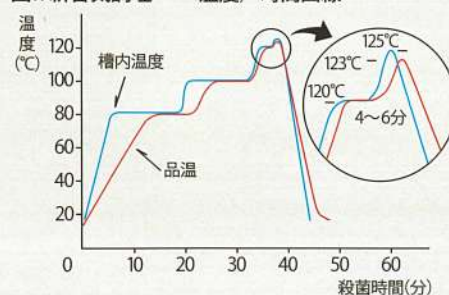
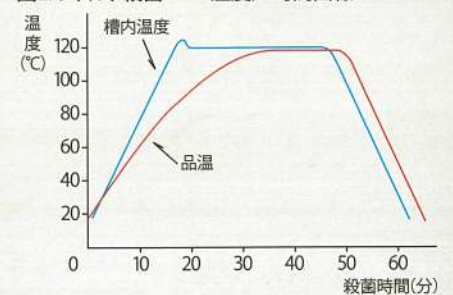


図2. レトルト殺菌 温度/時間曲線







148kcal

### やわらかご飯 200g

原材料名:うるち米(国産)  
栄養成分:たんぱく質:25g/脂質:0.4g/炭水化物:32g  
澱粉の老化を防いでいます



84kcal

### 白がゆ 230g

原材料名:うるち米(国産)、食塩  
栄養成分:たんぱく質:1.4g/脂質:0.2g/炭水化物:18.2g/  
ナトリウム:524mg(食塩相当量:13g)



96kcal

### 梅がゆ 230g

原材料名:うるち米(国産)、梅、食塩  
栄養成分:たんぱく質:1.7g/脂質:0.3g/  
炭水化物:20.8g/ナトリウム:462mg(食塩相当量:12g)



104kcal

### 鮭がゆ 230g

原材料名:うるち米(国産)、鮭、食塩  
栄養成分:たんぱく質:3.7g/脂質:1.3g/  
炭水化物:18.2g/ナトリウム:505mg(食塩相当量:13g)



112kcal

### 豚汁 180g

原材料名:にんじん、豚肉、こんにゃく、味噌、里芋、ごぼう、油揚げ、  
ツオエキス、Ca塩  
栄養成分:たんぱく質:7.7g/脂質:4.9g/  
炭水化物:9.4g/ナトリウム:255mg(食塩相当量:0.7g)



325kcal

### さば味噌煮 2切れ(150g)

原材料名:サバ(ノルウェー産)、味噌、味醂、砂糖、酒、醤油、水飴、  
増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、材料の一部に小麦、  
大豆を含む



91kcal

### 筑前煮 90g

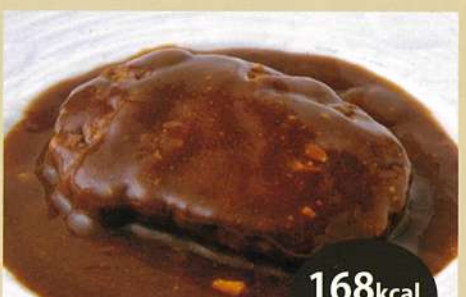
原材料名:こんにゃく、れんこん、たけのこ、竹の子、にんじん、鶏肉、小  
芋、ごぼう、醤油、砂糖、還元澱粉糖化剤、かつおだし、昆布だし、VC  
(原材料の一部に大豆、小麦を含む)  
栄養成分:たんぱく質:3.6g/脂質:1.4g/炭水化物:16.6g/ナトリ  
ウム:656mg(食塩相当量:17g)



141kcal

### 肉じゃが 130g

原材料名:じゃがいも、牛肉、こんにゃく、玉ねぎ、醤油、砂糖、還元澱  
粉糖化剤、カツオエキス、増粘多糖類、Ca塩、VC、(原材料の一部に  
小麦含む)  
栄養成分:たんぱく質:5.0g/脂質:3.9g/  
炭水化物:21.9g/ナトリウム:676mg(食塩相当量:17g)



168kcal

### ハンバーグ煮込み 100g

原材料名:食肉(鶏肉、豚肉、牛肉)、つなぎ(パン粉、卵、植物性  
たんぱく、澱粉)玉ねぎ、牛乳、粒状植物性たんぱく、牛脂肪、ポーク  
エキス、食塩、pH調整剤、グリシン、ピロリン酸Na、調味料(アミ  
ノ酸)、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘剤(キサンタンガム)、ソー  
ス(ケチャップ、ウイスターソース、赤ワイン、野菜(玉ねぎ、にん  
じん、セロリ)、ビーフイミン、動物油脂(ラード)、ビーフエキス、  
生クリーム、バター、トマトペースト、加工黒糖、砂糖、フルーツペー  
スト、全粉乳、大豆油、チキンエキス、小麦粉、香辛料、増粘剤(加  
工澱粉)、カラメル色素、乳化剤、(原材料の一部に乳、小麦、大豆、  
牛肉、鶏肉、豚肉、リンゴ、バナナ、卵、ゼラチンを含む)  
栄養成分:たんぱく質:10.6g/脂質:8.7g/  
炭水化物:11.1g/ナトリウム:761mg(食塩相当量:19g)



133kcal

### ぜんさい 150g

原材料名:小豆、飴(砂糖、小豆)、食塩  
栄養成分:たんぱく質:8.4g/脂質:0.6g/  
炭水化物:23.0g/ナトリウム:164mg(食塩相当量:0.4g)



444kcal

### ロングキープブレッド 100g

原材料名:小麦粉、大豆粉、植物油、砂糖、フードスターチ、液糖、  
増粘多糖類、パン酵母、食塩、VC  
栄養成分:たんぱく質:10.9g/脂質:13.9g/炭水化物:69.0g/  
ナトリウム:220mg



※写真はイメージです。予告なくパッケージ及び商品内容が変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

■お召し上がり方

開封してそのまま、もしくは封を切らずにそのまま湯せんで5分温めてお召し上がりください。  
電子レンジを使用する場合は、皿等に移し替えてから温めてください。



# 新含気調理システム — 21世紀をリードする食の新技术 —

新含気調理システムにより、袋を鍋として考えて、袋の中で調理し、連続して殺菌が出来ます。こうして出来た商品は家庭料理の味をそのまま封じ込め、常温で5年の保存を可能としました。そして、その風味食感がそこなれないのが最大の特長です。

このことにより、常温での流通・保管・販売を可能としました。



新含気調理食品(連続充填)



新含気調理食品(調理・殺菌)



## 新含気調理法 基本特許:特許3342872 — 殺菌方法の特徴

### (1) 波状型熱水噴射方式

殺菌槽の両サイドに設置した多数のノズルより、熱水が扇形の帯状、そして波状に殺菌トレイの間隙に噴射し、殺菌トレイの最上段から最下段まで均一に加熱殺菌するので、温度ムラがきわめて少なく、品温の昇温及び冷却速度が従来型の殺菌機より迅速である為、素材に優しい殺菌が可能です。

### (2) 多段階昇温調理殺菌システムによる加熱殺菌及び2段階冷却

FO4 という殺菌条件を満たし、かつ高温域滞在時間が最小限で加熱殺菌することにより、食味・風味・食感・色を損なわず、従来のレトルト食品の高温長時間殺菌による食感の低下・熱変性・レトルト臭・レトルト焼が極めて少ない。

多段階昇温加熱方式で味付調理殺菌を行い、2段階冷却方式の採用で殺菌後急速に冷却して過加熱を防ぐ為、素材に対する過剰調理及び、殺菌による食感の老化が極めて少ない。

### (3) アナログ温度調節システム

制御の心臓部である I.O.D と比例制御弁、各バルブの電磁弁、そして要部に設置されたセンサーによる連携動作から滑らかな昇温や微妙な温度調節ができ、より正確な条件にて殺菌が可能になりました。

## さまざまな調理加工食品に対応

- **和・洋・中の惣菜**
- **水産物**  
練り製品、揚げ物、かば焼き、白焼き、魚介類の惣菜
- **畜肉**  
ハンバーグ、ミートボール、すき焼き、ハム、フライ等
- **野菜**  
浅漬、ピクルス、惣菜  
(特に根菜類、豆類、穀物などの和洋中惣菜)
- **調理米飯**  
バターライス、ドライカレー、チキンライス、各種
- **デザート**  
タピオカ、フルーツ入りゼリー、**天津甘栗等**
- **おつまみ、菓子類**
- **ソース類**  
トマトソース、クリームソース、カレー等
- **その他**  
低塩、低糖、無添加による佃煮、漬物等

 **日本フードマテリア株式会社**

〒189-0011

東京都東村山市恩多町 4 丁目 28-30

TEL 042-380-7588 / FAX 042-380-7285

E-mail info@food-material.jp

ホームページ <http://food-material.jp/>