

簡  
単

便  
利

いつでも、どこでも役立つ・長期保存可能(製造から5年間保証)

非  
常  
食  
シ  
リ  
ー  
ズ

●安心米(個食タイプ)

●災害用(炊き出しタイプ)

●安心セット(持ち出しタイプ)

安  
心

非常食の備え置きを今すぐお考え下さい。

 アルファー食品株式会社



# 安心

## 安心米 個食タイプ

お湯はもちろん水でも出来る簡単調理

熱湯で約20分、水(約20℃)で約60分で出来上がります。

長期保存可能(製造から5年間保証)

(高温、多湿での保存は避けて下さい)

変わらない品質～保存性抜群～

袋の中にスプーンが入っているので  
皿に移す必要もなく、袋のまま召し上がれます

携帯性抜群!軽量コンパクトで持ち歩けます

「お好みに合わせて選べる10種類」

安心米～スタンドタイプ～

海鮮おこわ わかめご飯 ひじきご飯 五目ご飯 山菜おこわ お赤飯 きのご飯 白飯 白がゆ 梅がゆ



「食物アレルギー  
対応の非常食を  
ラインアップ」



安心米の作り方



① 開封し脱酸素剤とスプーンを取出し、底を広げて熱湯(または水)を袋内側の注水線まで注いで下さい。  
② すぐにかきまぜ、チャックを閉じておまち下さい。  
熱湯の場合 20分 ※白がゆ、梅がゆは10分  
水の場合 60分 ※白がゆ、梅がゆは40分

※熱湯をご使用の際は、火傷などにご注意下さい。※品質保持のため、脱酸素剤が入れてありますが、食べられませんので開封時に取り除いて下さい。

## 安心米(個食タイプ)

まさかの時、食物アレルギーをお持ちの方は  
何を食べればよいのでしょうか?

「食物アレルギー対応の非常食」を  
ご存知ですか?

現在、多くの方が食物アレルギーをお持ちです。  
その多くは小さな子供たち。

彼らは自分で食事を用意することができません。

まさかの時、避難所に一般食しか用意されていないと、

食物アレルギーを持った子供たちは

何を食べればよいのでしょうか?

いざという時のために、「食物アレルギー対応の

非常食」をご用意下さい。



※当社の「食物アレルギー対応の非常食」とは  
特定原材料等(アレルギー物質)25品目不使用商品をいいます。

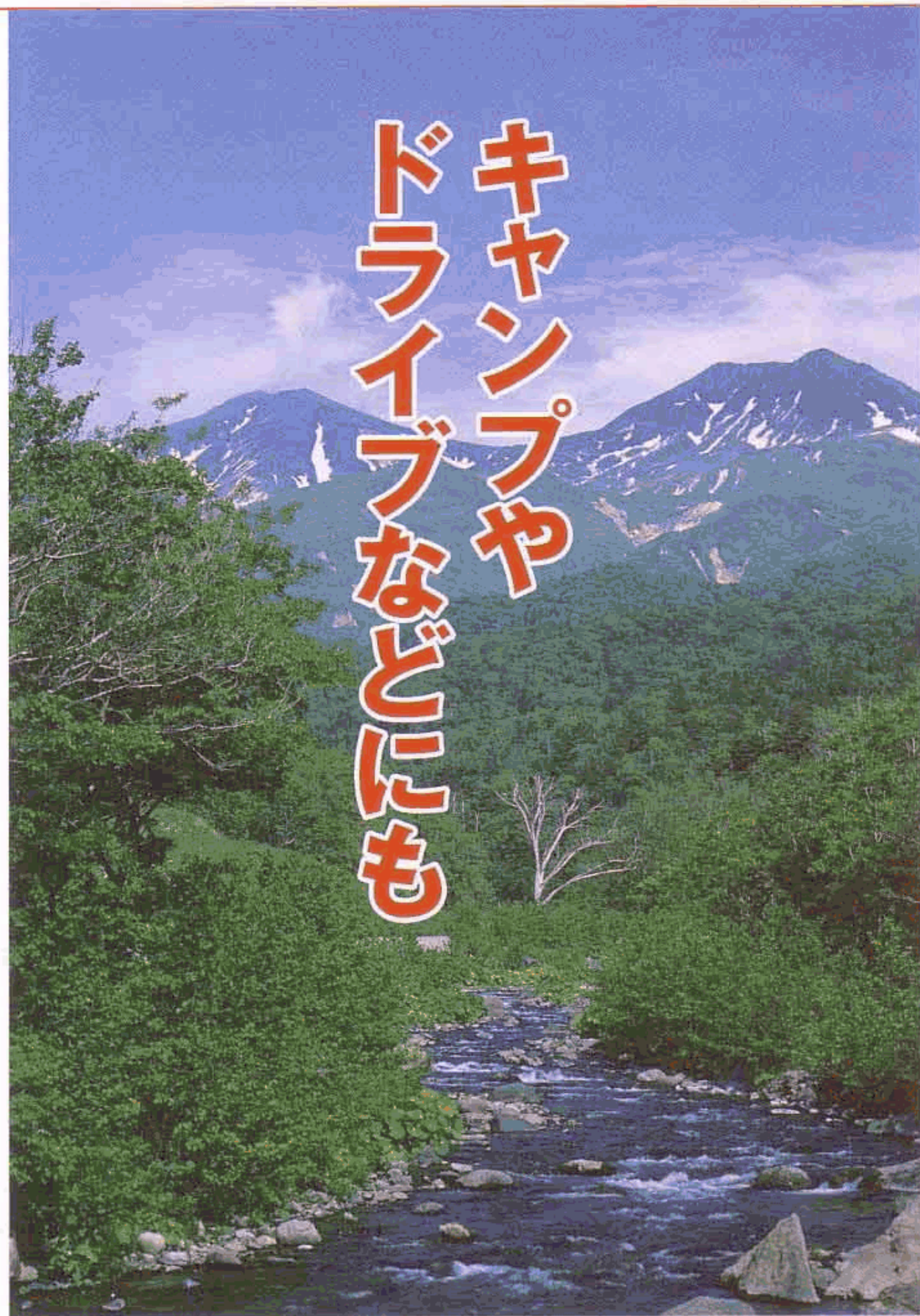
[安心米・災害用]の「ひじきご飯」「きのご飯」「わかめご飯」は食物アレルギー  
対応商品です。コンタミネーションについての詳細は6ページをご覧ください。

私たちは安心・安全をお届けします。

NPOアレルギー支援ネットワーク協賛企業

アルファー食品株式会社





キャンプや  
ドライブなどにも

# 災害用（炊き出しタイプ）

## アルファ化米とは？

短時間で簡単に調理できるよう、蒸し上げたあと急速に乾燥させて、おいしさを閉じこめたお米です。

## どうしてアルファ化米なの？

災害用の保存食に求められるものは「調理に水を極力使わない」「のどが乾かない」「かさばらない」こと。アルファ化米はこれらの条件を全て満たしています。賞味期限が長い（製造から常温で5年間）ことも、保存食として注目されている理由です。



# 安心米 おかげ カップタイプ

## 持っても熱くない！安全断熱紙カップ

持っても熱くない断熱性の紙カップをセットしていますので、熱くて落としたり、火傷の心配もありません。1gの食塩を添付しています。

「企業や大人数のための非常食です。」

# 災害用 炊き出しタイプ

お湯はもちろん水でも出来る簡単調理

熱湯で約20分、水（約20℃）で約60分で出来上がります。

長期保存可能（製造から5年間保証）

（高温、多湿での保存は避けて下さい）

変わらない品質～保存性抜群～

食べるまでに必要なモノがワンセット

調理～食べるまでに必要なフードバック、しゃもじ、割り箸をコンパクトにセット。

短時間で大量に出来ます

素早く50人分、25人分の炊き出しが出来ます。

省スペース、コンパクト

コンパクトサイズで大量備蓄しても場所をとりません。

食物アレルギー対応タイプもラインアップ



## 50食分 災害用 S-50

- 白飯
- 五目ご飯
- 山菜おこわ
- お赤飯
- わかめご飯
- ひじきご飯
- 海鮮おこわ
- きのこご飯

## 50食分(25食×2) ワイド半量タイプ 災害用 S-50WH

- 白飯
- 五目ご飯
- 山菜おこわ
- 海鮮おこわ
- わかめご飯

「50食分を2回に分けて食べられる。」

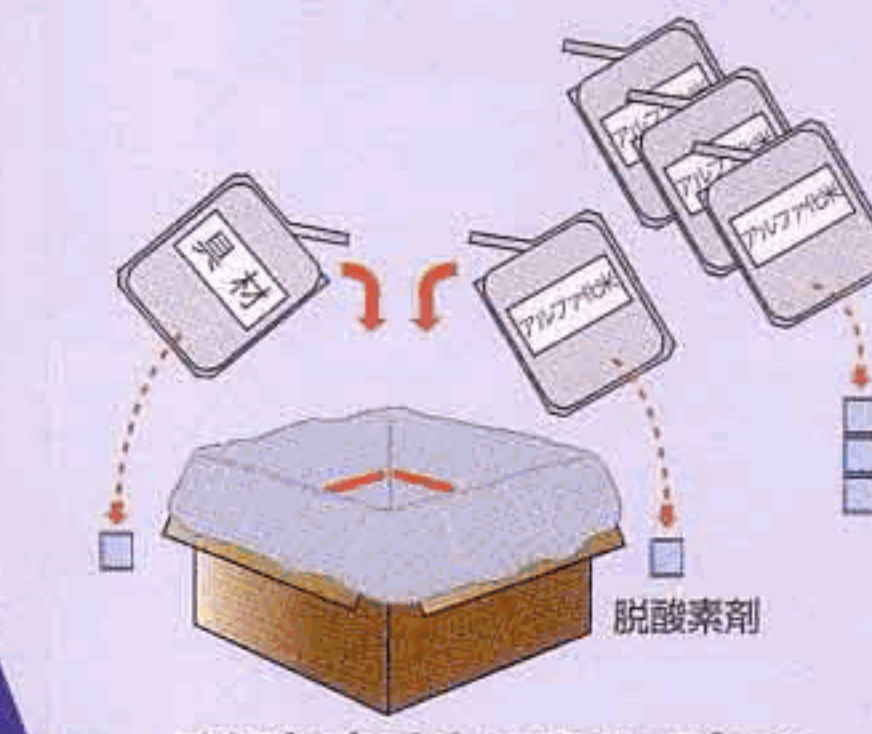
多すぎて残ってしまう等の無駄がありません。

ダンボールの間口を大きくしているので、ご飯がまぜやすく、作業性が良くなりました。

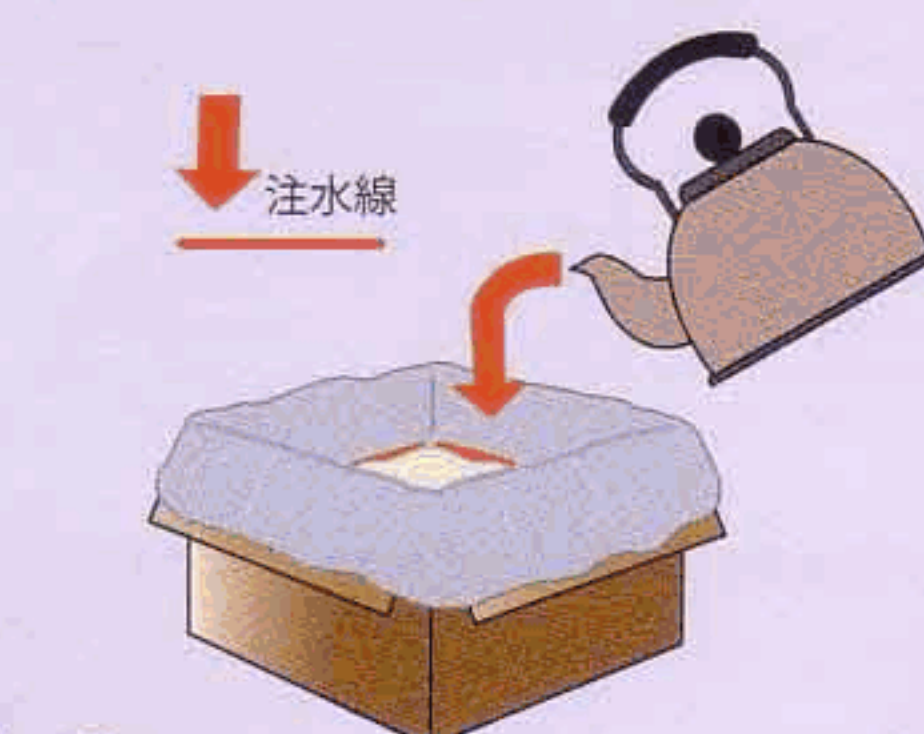
## 作り方（50食分）



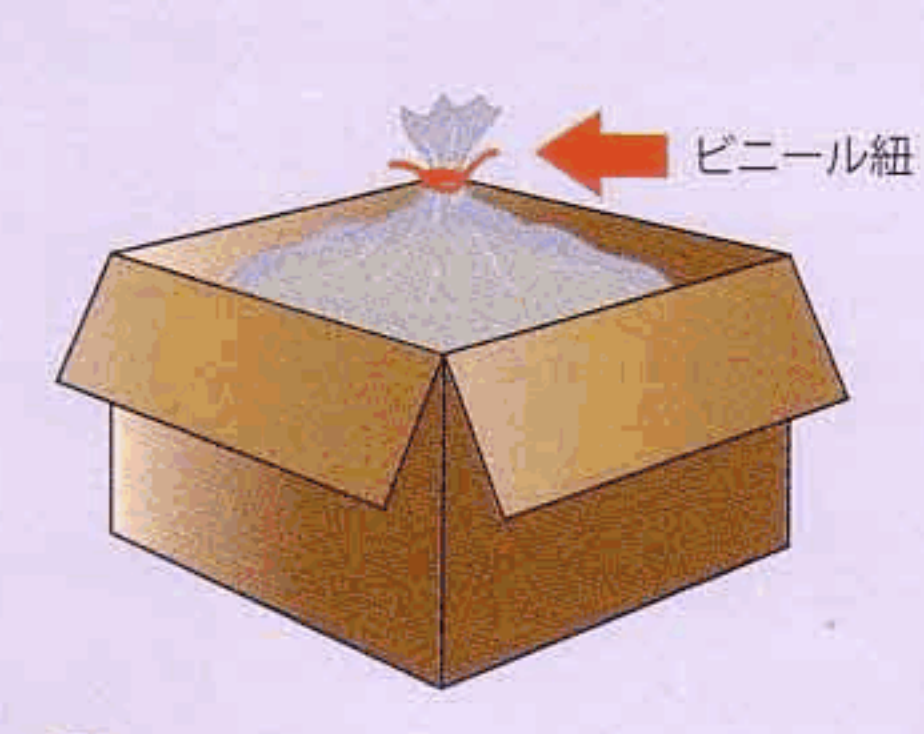
① 段ボールの中から各材料を取り出す  
「アルファ化米」「具材」「衛生手袋」「弁当容器」「炊飯用内袋」「しゃもじ」「割り箸」「ビニールひも」「輪ゴム」を取り出して下さい。



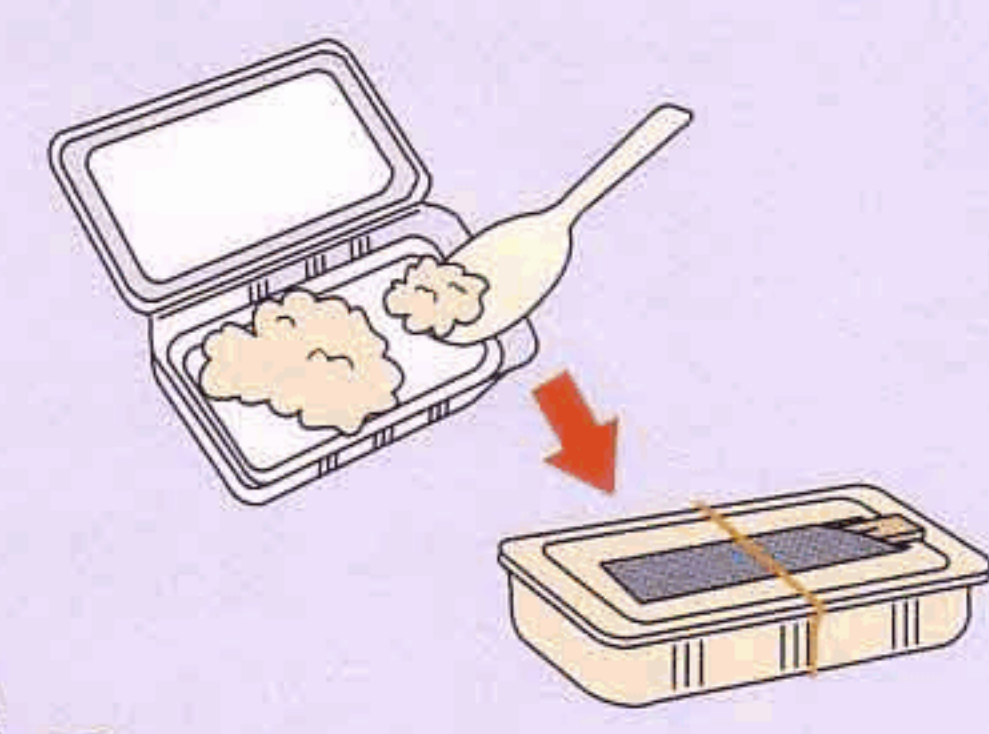
② 脱酸素剤を取り除き、米と具を入れる  
「炊飯用内袋」を段ボールへ広げ入れ、その中に「米」と「具」を入れる。S50WHは、米2袋・具材1袋でも炊飯が可能です。



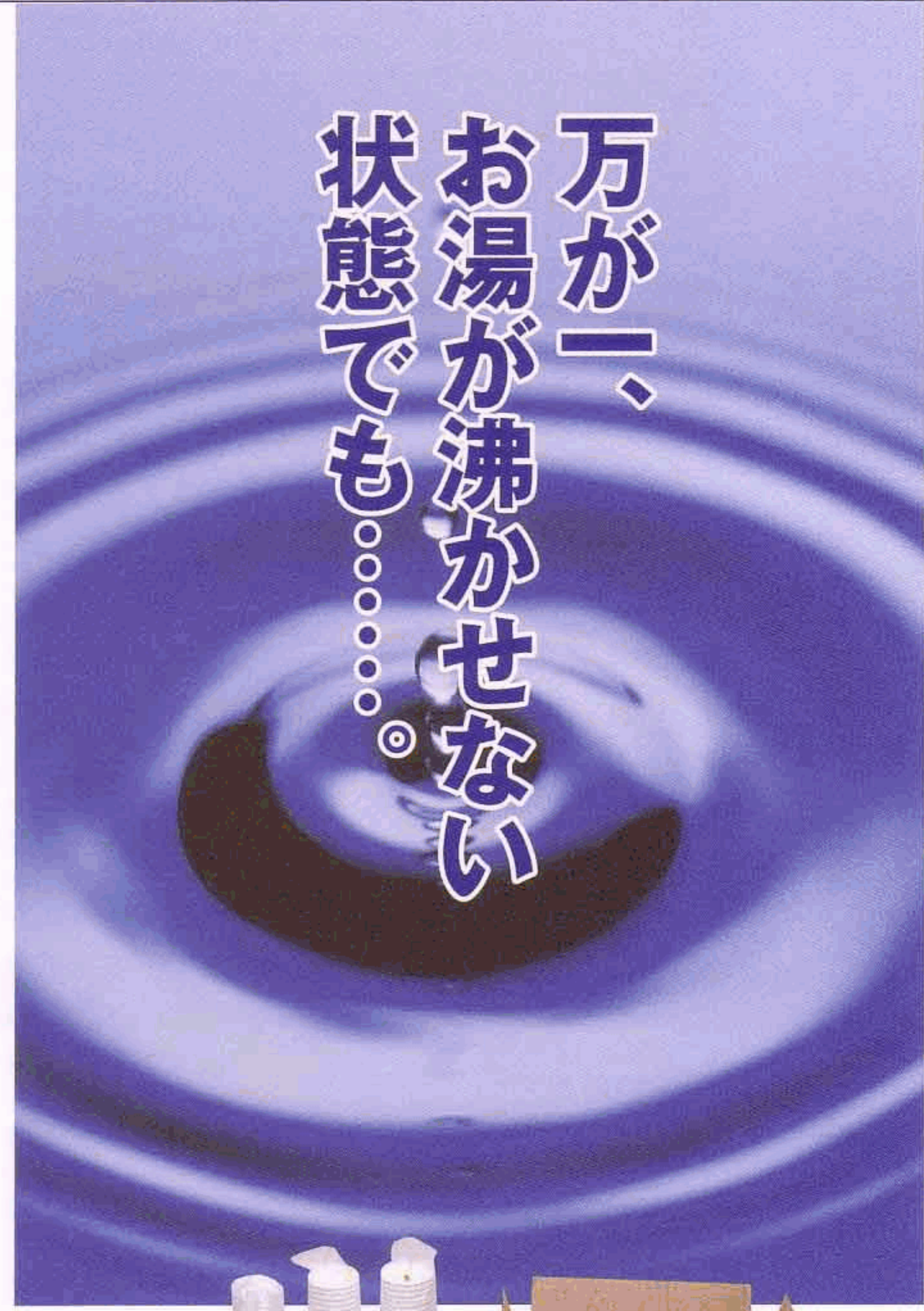
③ 熱湯または水を注ぐ  
熱湯または水（約20℃）を注水線まで入れ、よくかき混ぜて下さい。（S50WHは25食ライン、50食ラインを選べます。）



④ 密封し、しばらく待つ  
「炊飯用内袋」の上部をビニールひもで固く結び、熱湯で約20分（水の場合は約60分）で食べられます。



⑤ 盛り付け/配食する  
出来上がったら、「弁当容器」に盛り付けて下さい。「割り箸」を添え、「輪ゴム」で止めて配食して下さい。



万一、お湯が沸かせない状態でも……



1度に50食分のおかゆが出来ます。  
※白がゆには塩、梅がゆには梅チップをそれぞれ添付しています。

# 災害用 おかげ S-50W 大人数炊き出しタイプ

持っても熱くない！安全断熱紙カップ

断熱性の紙カップをセットしていますので、熱くて落としたり、火傷の心配もありません。



# 安心セット(持ち出しタイプ)

「持ち運びに便利です。」

長期保存可能

## 非常食 安心セット 持ち出しタイプ

# 便利

持ち運びに  
便利な取っ手付



ご家庭やオフィスでの  
備蓄をおすすめします。

非常時にもすぐ見つかる  
目立つオレンジライン

熱湯で約20分  
水(約20℃)で約60分  
(梅がゆは熱湯で約10分、  
水(約20℃)で約40分)

「おすすめの4種類のバリエーション」

### 非常食安心セット 16食入り

●安心米 白飯……4食 ●安心米 五目ご飯……4食  
●安心米 山菜おこわ ……4食 ●安心米 梅がゆ ……4食

「白飯と五目ご飯のベーシックセット」

### 非常食安心セット 10食入り

●安心米 白飯 ……5食 ●安心米 五目ご飯 ……5食

## 『食物アレルギー対応の非常食』について

### 目的

「食物アレルギー」をお持ちの方に配慮したご飯タイプの非常食です。食物アレルギーをお持ちの方の割合は乳児で10%、3歳児で4~5%、学童期で2~3%、成人で1~2%とされています\*。

災害時、食物アレルギーをお持ちの方は避難所で配布される一般食を召し上がることが出来ません。そこで弊社は厚生労働省が食物アレルギーを引き起こしやすいと指定した、25品目の原材料を使用しない食物アレルギー対応の非常食を開発しました。

\*平成15~17年度厚生労働省科学研究情報より

### 特長

- 1. 特定原材料等25品目(表示義務7品目、表示奨励18品目\*) 不使用**  
厚生労働省の指定した特定原料等25品目(表示義務7品目、表示奨励18品目)を原材料として使用していません。
- 2. わかりやすいアレルギー表示**  
各々の商品パッケージに原材料・コンタミネーションの情報を表記しています。

\*特定原材料等25品目:表示義務7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生) 表示奨励(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご)

## 検査体制について

原料検査(きのこ、ひじき、わかめ、米)	合格条件
・メーカーおよび自社原料の製造記録確認	トラブルがないこと
・製造毎の自主検査(表示義務7品目) ・厚生労働省登録検査機関による検査(表示義務7項目)	アレルギー物質が陰性であること

厚生労働省通知法においては、義務表示となる7品目のみを対象とした検査方法が確立されております。自主検査および厚生労働省検査機関では、7品目の検査を実施しております。推奨18品目につきましては徹底した混入防止対策をすることで品質を管理しております。

<b>使用判断</b>	製造記録を確認し、自主検査合格品のみ使用しています。
<b>製造</b>	必須工程を満たしているか製造毎にチェックし、包装しています。
<b>製品検査</b>	製造毎に自社検査(義務表示7品目)を実施しています。
<b>出荷</b>	検査合格品を出荷しております。

## 原材料について

**わかめご飯**  
〈原材料〉  
うるち米、わかめ、食塩、砂糖、鰹節エキス

**きのこご飯**  
〈原材料〉  
うるち米、しめじ、デキストリン、発酵調味料、食塩、竹の子、砂糖、椎茸、きくらげ、鰹節エキス、こんにゃく、調味料(アミノ酸等)

**ひじきご飯**  
〈原材料〉  
うるち米、食塩、デキストリン、ひじき、椎茸、発酵調味料、スイートコーン、みりん、人参、砂糖、酵母エキス

■災害用(炊き出しタイプ)もあります。  
■わかめご飯、きのこご飯、ひじきご飯の製造工場においてはえび、かに、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉を使用した製品を製造しています。