



長期保存食 フリーズドライごはん

わかめ味 梅しそ味 カレー味 ピラフ味

常温保存 **8年**

※製造日より換算

時短

そのまま
でもOK



簡単設計

スプーンを同封

中には注水線も

手軽にカロリー摂取

290kcal以上

できあがり量 約260g 1人前

ご家庭内や職場での
ローリングストック
としてもおすすめ!

日常使いや
アウトドア
に便利!!



災害時の
備え
としても安心!

調理例

本商品のアレルゲン
(○のついているものを使用しています。※については下記参照。)

えび ※	かに ※	小麦 —	そば —	卵 —	乳 —	落花生 —
アーモンド —	あわび —	いか —	いくら —	オレンジ —	カシューナッツ —	キウイフルーツ —
牛肉 —	くるみ —	ごま —	さけ —	さば —	大豆 —	鶏肉 —
バナナ —	豚肉 —	まつたけ —	もも —	やまいも —	りんご —	ゼラチン —

※わかめ味で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています。



SDGs・
災害食大賞2023
「健康志向・
アレルギー対応部門」
最優秀賞受賞
※わかめ味にて受賞



第31回 (平成29年度)
新技術・食品開発賞



日本災害食
認定取得



わかめ味

■**原材料名** ごはん(うるち米(国産)、植物油)、昆布エキス、食塩、味付わかめ／調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸化防止剤(ビタミンE)



梅しそ味

■**原材料名** ごはん(うるち米(国産)、植物油)、味付梅肉、しその葉塩漬、食塩／調味料(アミノ酸)、トレハロース、酸味料、紅麴色素、酸化防止剤(ビタミンE)



カレー味

■**原材料名** ごはん(うるち米(国産)、植物油)、とうもろこし、食塩、炒め玉ねぎ、トマトペースト、砂糖、カレー粉、昆布エキス、乾燥人参、鰹節粉、パセリ／調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸化防止剤(ビタミンE)



ピラフ味

■**原材料名** ごはん(うるち米(国産)、植物油)、とうもろこし、炒め玉ねぎ、食塩、昆布エキス、乾燥人参、パセリ、胡椒／調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸化防止剤(ビタミンE)、香料

全て調理例

●フリーズドライごはんの製造方法

フリーズドライとは食品を凍らせて真空状態にしてから一気に食品の水分を取り除く乾燥方法のことです。(真空凍結乾燥)



ごはんを冷凍庫で凍らせます。凍らせたごはんを乾燥室に移し、真空状態にします。真空状態のまま乾燥室の温度を上げて、ごはんの水分を一気に取り除きます。通常、氷の変化は、氷(個体)→水(液体)→水蒸気(気体)真空下では、昇華現象により氷(個体)→水蒸気(気体)と変化する。



※ご利用方法などの詳細はNTT東日本・NTT西日本の公式HPにてご確認ください。
毎月1日・15日は災害用伝言ダイヤルが体験できます。

発注コード	商品名	商品記号	オレンジブック 価格(税抜)	荷姿	JANコード GTINコード	規格内容量	重量	サイズ(mm) 横×奥行×高	賞味期限
715-4880	長期保存食 フリーズドライごはん わかめ味	PASBA-11	760円	1P 1C/S=50P	4902388707259 24902388707253	75g 5kg	91g 5kg	180×40×160 535×365×215	96ヶ月
715-6477	長期保存食 フリーズドライごはん 梅しそ味	PASBA-12	760円	1P 1C/S=50P	4902388707266 24902388707260	75g 5kg	91g 5kg	180×40×160 535×365×215	96ヶ月
715-6478	長期保存食 フリーズドライごはん カレー味	PASBA-13	760円	1P 1C/S=50P	4902388707273 24902388707277	75g 5kg	91g 5kg	180×40×160 535×365×215	96ヶ月
715-6479	長期保存食 フリーズドライごはん ピラフ味	PASBA-14	760円	1P 1C/S=50P	4902388707280 24902388707284	75g 5kg	91g 5kg	180×40×160 535×365×215	96ヶ月
736-0460	長期保存食 フリーズドライアソートセット	PASBA- TR12SET	8,800円	1P 3食×4種	4550414996988 —	— —	— —	— —	96ヶ月

