

なめらか粒なし!!



1食分(40g) 380円(税込410円)



ご購入は  
こちらから!

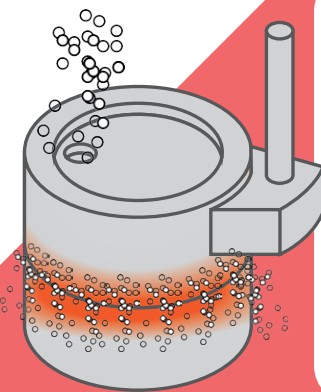
おいしい

独自製法

【特許第 4767128 号】

「新アルファ化加工」

加熱した白でお米を数秒の短い時間で粉砕することで色つきや香りの劣化を抑え、瞬時においしく食べることができるのです!



※イメージ

高齢者  
乳幼児  
災害食

簡単

水でも待たずに  
かき混ぜる  
だけで作れる!

便利

軽くて  
持ち運びがラク!

安心

アレルギー成分  
28品目不使用  
&  
災害時要配慮者  
にも最適

# How to cook 作り方

1 開封し、袋から脱酸素剤とスプーンを取り出します。



2 お湯又は水を内側の注水線まで注ぎます。



サラサラ粥(三分粥)の場合 280ml  
トロトロ粥(七分粥)の場合 200ml

3 2分程度、よくかき混ぜてください。



4 全体が均一に混ざりなめらかになったら出来上がりです。



災害がなくても5年後に捨てることなく  
日常の料理にも使えます!



パンケーキ フライの衣

お菓子の材料の他、スープ、カレールー、ドレッシングなどにも◎



みたらし団子の餅・餡 八宝菜のとりもつけ

ダマにもなりにくく、とろみ具合も調整可能です。栄養付加にもなります。



ライスミルク シャーベット

独特のなめらか・ふわふわ食感に仕上がります。



200以上!  
レシピ公開中!

## こんな場面で活躍します!

災害時や備蓄食品としてだけでなく、日常の様々な場面で消費することができ、食べた分だけ買い足していく「ローリングストック法<sup>\*</sup>」に最適な食品です。



災害時

調理が困難な災害時でも水やお湯で瞬時に食べることができます。また賞味期限が5年<sup>\*\*2</sup>。備蓄食品としてストックできます。



高齢者 乳幼児

米粒が無いペースト状で加える水分量でとろみの調整ができます。お年寄りや食べ物を噛んだり飲み込む機能が弱った方、乳幼児のお食事にも適しています。



一般調理用

小麦粉や片栗粉、乳製品の代替品としてもご利用いただけます。



アウトドア

スプーン付きで軽量なので、登山やアウトドア時でも手軽にお召し上がりいただけます。



商品を使用した  
レシピ公開中!

お出かけ時



1袋 40g なのでいつものバッグに忍ばせておいても邪魔になりません!

<sup>\*</sup>「ローリングストック法」: 日常的に非常食を食べて、食べたらずいぶん買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法。(内閣府防災情報のページより)



体調不良

お腹を壊した時、二日酔いなどで食欲が落ちてしまった時の回復食として、療養時の体調調整などにも!

栄養成分表示 1袋(40g)当り

エネルギー	152.4kcal	炭水化物	34.9g
たんぱく質	2.3g	食塩相当量	0.0g
脂質	0.4g	※この表示値は目安です。	

商品形態

商品名	災害時保存食 新アルファ米	包装サイズ	H150xW160xD 約 40.5mm
原材料	うるち米(国産)	食形態	食器不要、スプーン付き(長さ140mm以上)、道具不要で開封可能
内容量	40g		

販売者・お問い合わせ先

株式会社はつらつ TEL 022-215-4891

〒980-0804

仙台市青葉区大町2丁目10-14 TAKAYUパークサイドビル6F

WEB <https://hatsuratsu.co.jp/>

【製造所】株式会社館山 青森県青森市問屋町1丁目3-15



取り扱い代理店