

## 尾西食品、水やお湯を入れるだけでにぎらず出来る「おにぎり」を発売 ～賞味期限5年!「アウトドア」や「旅行」、「備蓄」や「携行食」として活躍するおにぎり登場～

アルファ米の非常食、宇宙食でおなじみの尾西食品株式会社（代表取締役：小寺芳朗）はこのたび、水やお湯を入れるだけで、おにぎりが出来上がる「にぎらずにできる携帯おにぎり」を2017年6月15日（木）より発売いたします。



備蓄に!



旅行に!



アウトドアに!



お土産に!



小腹がすいた時に!

80年以上にわたるアルファ米の研究と、非常時を中心に食品を作り続けてきた知見を活かし、備蓄食としてだけでなく、旅行やアウトドアなど、さまざまな場面でご利用いただける「携帯おにぎり」を開発しました。

### <商品の特徴>

1. お湯または水を入れるだけで、にぎらずに三角形のおにぎりに!
2. 手を汚さずに作って食べられる3点カット方式
3. 軽量、コンパクトなので、携帯に便利
4. かさばらないから、旅行やアウトドアの携行食にも最適
5. 賞味期限は、備蓄食として十分な製造から5年

### <活用シーン>

#### ■避難時や救助の携行食として

災害時の帰宅困難者や、避難者の非常食としてご利用いただけます。また、かさばらず、水があればおにぎりが出来上がるので、救助活動者（自衛隊、消防隊、警察など）の方にもご利用いただけます。

#### ■備蓄食として

賞味期限が5年、しかも場所を取らずに水を入れればおにぎりができるので、いざという時の備蓄用に!

#### ■アウトドアやハイキングの持参品として

かさばらず、素手で持たずに食べられるので、アウトドアやハイキングに最適です。

#### ■旅のお供として

軽量でコンパクトなので、旅行のお供として便利です。

### <商品規格>

品名	携帯おにぎり 「えっ!?!にぎらずにできる携帯おにぎり」 【鮭】【わかめ】【五目おこわ】			
内容量	■鮭、わかめ	42g (出来上がり量 109g)	賞味期限	5年
	■五目おこわ	45g (出来上がり量 104g)		
商品サイズ	縦160×横120×底折込幅22.5 (mm)		希望小売価格	オープン価格

### ～この件に関する問い合わせ先～

尾西食品株式会社 営業企画部 市川まで  
〒108-0073 東京都港区三田3-4-2 いちご聖坂ビル3階  
TEL 03-3452-4020 FAX 03-3456-3783 Mail:ichikawa@onisifoods.co.jp

または (株) ジャパネックス 山崎まで  
〒160-0022 東京都新宿区新宿2-17-10 黒岩ビル5F-A  
TEL 03-3356-2380 Fax 03-3356-2454 Mail:yamazaki@japanex.co.jp

## 参考資料

### 調理方法



- (1) 上部を手で開けます。  
(2) 線で示された部分まで水かお湯を入れます。  
(3) 水の場合は60分、お湯の場合は15分たったら、切り取り線に沿って、手で袋を開けます。  
(4) すでにおにぎりになっているので、そのままお召上がりいただけます。

### アルファ米の活躍

70 数余年の歴史を持つアルファ米のパイオニアとして、尾西のアルファ米は活躍しています。

<http://www.onisifoods.co.jp/about/success01.html>

### 企業概要

～尾西食品は安心と思いがけない幸せを提供します～

社名	尾西食品株式会社（尾西食品株式会社は亀田製菓グループです。）		
所在地	〒108-0073 東京都港区三田 3-4-2 いちご聖坂ビル 3階		
創業	昭和 10 年	資本金	3,000 万円
代表者	代表取締役社長 小寺 芳朗		
従業員数	101 名（平成 28 年 3 月末現在）		
事業内容	長期保存食の製造と販売		

### 尾西食品の歴史

1932 年、創業者 尾西敏保が、日本人の主食である「米」を中心とした澱粉食の研究を行い、澱粉の「アルファ化」加工技術を開発。太平洋戦争時、海軍の要請に基づき、アルファ化加工の原理を応用した、水を加えるだけで米飯に復元する「乾燥飯」（現在のアルファ米）の工業的製法の確立に成功。終戦後、食糧が不足するなか、戦後の国民の栄養と食生活改善に貢献するとともに、軍用食糧から非常用備蓄食糧等の平和的用途へ転換を図る。2005 年には、宇宙航空研究開発機構（JAXA）との共同開発により、アルファ米製品が宇宙ステーションの食糧として採用される。2013 年に亀田製菓株式会社のグループ会社となる。



<尾西のライスクッキー>



<尾西のライスクッキー いちご味>



<「尾西のごはん」シリーズ>