

平時から非常時まで、安心と和みを提供するカスタードクリーム ～尾西食品が、長期保存可能な『くるくるカスタード』を発売～

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、2018年11月1日から、水に加えて混ぜるだけで出来上がるカスタードクリーム『くるくるカスタード』を発売します。

『くるくるカスタード』は、当社の非常食のノウハウをベースに、長期保存が可能で、水を加えるだけで簡単にカスタードクリームを作ることができる商品です。「つるん」としていることで誤飲や窒息を防ぐほか、平時にはお菓子づくりの材料として、非常時には、「ほっと」する甘味をストレスの軽減に役立てていただくことを想定しています。

■災害時に安心を提供し、ストレスを軽減

災害が起こったとき、非常食や配給食でしばらく過ごさなければならない場合があります。そうした場合、食事の内容に変化がないことが、栄養の偏りやストレスに繋がることが想定されます。賞味期限が5年の「くるくるカスタード」は、水さえあればすぐに出来上がり、乾パンやパンなどの非常食と食べることで、味に変化が生まれるほか、のど通りも良くなり、甘味で心が和むなど、ストレス軽減も期待できます。



【パッケージデザイン】

品名	くるくるカスタード
賞味期限	5年
熱量	92 kcal (1袋20gあたり)
内容量	20g (できあがり量約60g)
商品サイズ	150×210×約15 (mm) 幅×高さ×厚さ
希望小売価格	オープン価格

■食べにくいものを食べやすく

東京消防庁によると、平成28年には都内で1,703人の高齢者（65歳以上）が窒息や誤飲により救急車で運ばれたというデータがあります。『くるくるカスタード』は、「つるん」と食べやすく、飲みこみを助けるので、高齢の方や、お子様を始め、食事に配慮が必要な方も安心してお召し上がりいただけます。



■お菓子作りや、味のアクセントにも

イベント事の多いこれからの時期、楽しみながら簡単に作ることができる『くるくるカスタード』は、親子や友人とのお菓子づくりにも使っていただけます。材料として使っていただく他、出来上がったお菓子や、クラッカー、ビスケットなどのディップとしても活躍します。

■作り方動画も公開

www.onisifoods.co.jp/

「くるくるカスタード」は、普段の食卓や避難時に、当社理念である「安心と思いがけない幸せ」を提供します。

