

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。



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はなく、旅行やアウトドアなど、さまざまな場面でご活用いただける「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活用いただけます。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）の方にもご活用いただけます。



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、いざという時の非常食として備蓄していただけます。



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) ■五目おこわ 45g (出来上がり量 104g)	賞味期限	5年
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 (想定売価 200円～220円)

■調理方法



(1) 上部を手で開けます。



(2) 脱酸素剤を取り出し、線で示された部分まで水かお湯を入れ、チャックを閉めます。



(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、そのままお召し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>