

平成 29 年 8 月 30 日

## 9月1日は「防災の日」 アマノフーズのフリーズドライ食品を活用した非常食セット 売上前年比 108%※と伸長！ 食べながら備える『ローリングストック BOX』を紹介

※アマノフーズオンラインショップ 2017 年 1 月～7 月累計売上の前年比

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、9 月 1 日の防災の日に合わせて、2015 年の発売以来好評の、手軽に備蓄食品の準備を始められる『ローリングストック BOX』を紹介します。本商品は日常の食生活に非常食を取り入れ、食べた分を補充する「ローリングストック法」の考え方にもとづいて開発されました。商品の紹介とあわせて、フリーズドライ食品を買い足す際に参考にしたいアマノフーズのアンテナショップ「アマノ フリーズドライステーション東京店」の売上データをもとに集計した、2017 年 7 月の人気ランキングも発表します。



### ■アマノフーズのフリーズドライ食品を活用した非常食セット『ローリングストック BOX』

「備蓄食品や防災グッズの必要性を感じていても、どのように、何を準備してよいかわからない」という方にお勧めの商品です。本商品はアマノフーズのバラエティ豊かなフリーズドライ食品（賞味期間 1 年）とパックごはんを採用し、お一人分の「朝食・昼食・夕食」の 1 日 3 回の食事を 3 日分入れたセットになっています。

あわせて災害伝言ダイヤルの使い方などの非常時に役立つ情報をまとめた「自宅避難マニュアルブック」も入っています。

フリーズドライ食品は、内閣府の防災情報のページで備蓄食品の 1 つとして推奨されています。

お湯を注ぐだけでいつでもどこでも温かい本格的な食事が味わえることに加え、軽量・コンパクトで、常温で長期保存（賞味期間 1 年）が可能です。また、フリーズドライ食品の「フリーズドライ製法」は、調理した料理を凍結させた後、高温をかけずに乾燥させるので、調理後の状態と比較して色・香り・風味や栄養価が損なわれにくいのが特長です。

### ■消費しながら備蓄する「ローリングストック法」とは

「ローリングストック法」とは災害時の備蓄食品を日常的に食べて、食べたなら新たに買い足す行為を繰り返すことで新しい非常食を常に備蓄する方法です。例えば、1 カ月に 1 回「非常食を食べる日」を決め、食べたなら補充することで定期的に食品が入れ替わる他、賞味期間が短い食品も非常食に採用できます。また、普段から食べ慣れた食品を災



害時にも食べることが出来るため、食事環境のストレス軽減の一助になるとも考えられています。

## ■『ローリングストックBOX』の買い足しにもお勧め！

### 「アマノ フリーズドライステーション東京店」7月の最新人気ランキング

「アマノ フリーズドライステーション東京店」は、2013年3月にオープンしたアマノフーズのフリーズドライ食品アンテナショップで、常時 100 種類以上のフリーズドライ食品を取り揃えています。今回は、おみそ汁と季節・数量限定商品を除く、7月単月売上トップ 10 の人気商品を発表します。『ローリングストックBOX』にも入れて、自分オリジナルのBOXを作ってみてはいかがでしょうか？

#### 【第1位】 畑のカレー たっぷり野菜と鶏肉のカレー

お湯を注いで 60 秒で作れる、フリーズドライの本格カレー。フリーズドライ製法だから、素材本来の旨みとスパイスの贅沢な香りを味わえます。

野菜と果実をまるごと使ったスムージーに 17 種類のスパイスを加え、丁寧に仕上げたソース。食べ応えのあるゴロゴロ野菜に鶏肉がうれしい、自然の旨みをギュッと凝縮したまるやかで深い味わいが楽しめます。

価格：260 円（税別）／1 食（37g）



#### 【第2位】 小さめどんぶり 親子丼

化学調味料無添加でとろっとした卵、和風だしと鶏肉の旨みがしっかりきいたお店のような本格的な味わいが楽しめます。

軽く食事を済ませたいときや、女性にちょうど良い小どんぶりサイズ。

本格的な味わいがお湯を注いで 30 秒で簡単につくることができる小さめどんぶりの素。

価格：250 円（税別）／1 食（22g）



#### 【第3位】 シチュー ビーフシチュー

お湯を注いでとろみが出るまでよくかき混ぜるだけ。

赤ワインと隠し味の黒糖で、コク深い味わいに仕上げました。

隠し味の効いたコク深い味わいのシチューが、家庭で気軽に一人分から味わえます。

価格：230 円（税別）／1 食入り（23g）



#### 【第4位】 炙りに雑炊

価格：160 円（税別）／1 食入り（21g）

#### 【第5位】 にゅうめん まろやか鶏だし

価格：220 円（税別）／1 食入り（15g）

#### 【第6位】 小さめどんぶり 牛とじ丼

価格：250 円（税別）／1 食入り（22g）

#### 【第7位】 にゅうめん すまし柚子

価格：220 円（税別）／1 食入り（13g）

#### 【第8位】 畑のカレー ひきわり豆のトマトカレー

価格：260 円（税別）／1 食入り（39g）

#### 【第9位】 炙りさけ雑炊

価格：160 円（税別）／1 食入り（21.8g）

#### 【第10位】 ビストロリゾット 3種のチーズリゾット

価格：200 円（税別）／1 食入り（24g）

## ■商品概要

商品名 : 食べながら備える「ローリングストックBOX」

価格 : 4,630円(税別)

販売 : アマノフーズオンラインショップ

<https://www.amanofd.jp/amano/shop/special.html?fkey=rollingstock1509>

内容量 : 朝食セット

- ・炙り雑炊(かに・さけ・たらこ) / 各1食
- ・にゅうめん(まるやか鶏だし・五種の野菜と味噌・すまし柚子) / 各1食

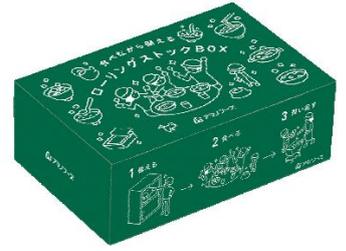
昼食セット

- ・ビストロリゾット トマトとチーズのリゾット / 2食
- ・ビーフシチュー / 2食
- ・ビストロリゾット 3種のチーズリゾット / 1食
- ・クリームシチュー / 1食

夕食セット

- ・小さめどんぶり(親子丼の素・中華丼の素・牛とじ丼の素) / 各1食
- ・野菜たっぷり具だくさん汁(黒豚汁・牛肉と野菜のおかず汁・桜島どりの水炊き風) / 各1食

パックごはん / 3食



### ◆ 参考：フリーズドライ製法の美味しさとは？

フリーズドライ製法は、凍結させた食品を真空下で乾燥(昇華乾燥)する方法です。調理した料理を凍結させた後、高温をかけずに乾燥させるので、調理後の状態と比較して色・香り・風味や栄養価が損なわれにくいのが特長です。お湯を注ぐだけですぐにもとの状態に復元するため、美味しく召し上がって頂くことができます。

例) おみそ汁の場合

