

サタケ、「マジックライス」に「おかゆ」シリーズ 非常時でも手軽に



マジックライス「おかゆ」シリーズ3品

サタケは、非常食やアウトドアなどおいしく食べられる乾燥米飯「マジックライス」の新商品「おかゆ」シリーズ3アイテムを10月1日から新発売した。

「マジックライス」は、お湯や水を入れるだけで簡単に調理できる乾燥米飯で、長期保存が可能な非常食として高い評価、人気を誇っている。

従来の「マジックライス」では、注水量を変えることで、おかゆや雑炊などの食べ方を選べていたが、近年大規模災害が立て続けに発生したことを受けて、高齢者や小さな子どもでも食べやすく、より軟らかい商品を望む声が増えていた。

また、24年4月までにすべての介護施設において事業継続計画（BCP）を策定することが義務付けられたことを受けて、非常食の備蓄とその食べやすさについてあらためて注目されていることなどの要因から同社では、かむ力が弱まった人でも安心して食べることができる「おかゆ」シリーズを開発した。

マジックライス「おかゆ」シリーズは、「白がゆ」「梅がゆ」「青菜がゆ」の3品をラインアップしており、注水量を変えることで、おかゆとやわらかご飯の2通りの食べ方を選ぶことができる。また、日本介護食品協議会が定めた「食べやすさ」の区分表示ができるユニバーサルデザインフード自主規格の「歯ぐきでつぶせる」に適合している。

そのほか、ほかのマジックライスシリーズと同様、アレルギー物質（特定原材料等）28品目不使用なので、アレルギーを持っている人でも安心して食べることができる。

「白がゆ」の内容量は42g、保存期間は5年、希望小売価格は302円（税込み）、「梅がゆ」と「青菜がゆ」の内容量は42g、保存期間は5年、希望小売価格は335円（税込み）となっている。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

サタケ、非常食パン「PANdeBAR」卵不使用へと刷新 味わいそのまま

サタケは、非常食パン「PANdeBAR（パンデバー）」を、卵不使用にリニューアルし、10月1日から発売した。

同社では、長期保存が可能で、お湯または水を入れるだけで簡単に調理できる「マジックライス」や「マジックパスタ」に加え、2019年から長期保存可能かつ、調理不要ですぐに食べることができる非常食パン「PANdeBAR」を発売し、人気となっている。

また、近年食物アレルギーの患者数が増加していることから、自治体や学校、病院施設などにおける非常食のアレルギー物質対応がより注目されている。そこで同社では、食物アレルギーで最も多い卵アレルギーを持っている人でも食べることができるように「PANdeBAR」の味わいそのままに卵不使用にリニューアルした。従来品同様に5年間の長期保存が可能で、1個当たり約500kcalのエネルギーが摂取可能の高カロリー食品となっている。また、小麦粉に対して少量の水で生地を練り、油脂を加えてイースト菌を発酵させる独自技術によって甘みがあり、しっとりとした食感を実現している。

そのほか、パッケージにはチャック入りの袋を採用しており、小分けにして食べることもできる。

なお、原材料に卵を使用した現行の「PANdeBAR」は、24年2月を持って生産終了となる。

「たまご不使用 PANdeBAR」の内容量は110g、保存期間は5年で、希望小売価格は1個583円（税込み）となっている。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

鈴与商事、フードロス削減へ新サービス「ツナグテーブル」提供開始

鈴与商事はこのほど、中部電力ミライズコネクと業務提携してフードロス削減につながるサービスとして新たに「TSUNAGU table（ツナグテーブル）」の提供を開始した。同サービスは品質には問題がないものの、出荷期限を過ぎた食品や製造・運搬の過程で印字ミスといったエラーが発生した食品などを

まとめた上、廉価で提供するもの。22年11月にこのサービスを開始した中部電力ミライズコネクの販売代理店として自社ECサイトで販売している。

今後、同サービスの拡大を目指す中で同社は現在、協賛する食品メーカーや食品卸企業などを募集している。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

電子書籍「早わかり防災マニュアル2」
日本出版制作センターから好評発売中！

- 電子書籍 Kindle 版
- 定価：990円（税込）

Amazon で発売中！

非常食検索サイトはこちら
<https://center-net.jp/hijyoushoku>
・各社の通販サイトへリンク→注文できます

書籍、e-bookの販売サイトが出来ました！どうぞご利用ください。
<https://www.center-net.jp/sales>

みんなのつぶやき(X) 広場

対撃とか防衛武器揃えるよりその予算注ぎ込んで世界一の防災大国になってほしい。地震天災に怯えない最強の安心が欲しい。

@PixieNightDust さんより
午前 10:28 · 2023年 10月 4日

全国では若い市長が問題意識を持って頑張ってるなあ。SNSも上手に使いこなして。もうそういう時代ですね。月1の紙の広報や防災無線も悪くないけど、SNSが生活の中心の若い世代にも対応する行政になってほしいな、わが県も。

@yottsie3 さんより
午後 2:56 · 2023年 9月 30日

3.11の震災以降、地震の描写でフラッシュバックする人は多かったと思うし、作り手側も配慮してきたんだと思う。でも、必ず来るのよね、大きな地震が。混乱の中で、人が人でなくなってしまうことを歴史や経験で知ってる私達は、どう動けるかな

@6l6i231i8MUwCRI さんより
午後 6:17 · 2023年 10月 1日

市がペットの避難訓練をしてくれたので、参加したのですが、猫飼主私だけだった！他全員わんちゃん！（猫現場に参加するだけでも骨だもんね…）地域柄同行避難システムなので人間もストレスかかる。猫を外の避難場所において数分離れて話聞いているだけで心配になる感じだった。良い経験だった。

@mogitteruze12mo さんより
午後 0:45 · 2023年 9月 30日

包装米飯 22 年度動向 多食パック化進む 各社、増産体制強める

1988年にサトウ食品が市場を切り開いた無菌包装米飯に、一部レトルト殺菌しているレトルト米飯（おかゆ含む）を合わせたパックご飯は、年々生産量が増加している。食品需給研究センター調べで22年1～12月の生産量は、前年比5.0%増の24万5811tとなった。うち無菌包装米飯は前年比3.5%増の21万3376t、レトルト米飯は前年比16.3%増の3万2435tだった。レトルト米飯の顕著な伸びは、レトルトがゆがコロナ禍の自宅療養者に向けた支援物資に採用されたことが影響していると思われる。ただ、分母が小さいためにレトルト米飯の伸びが目立つだけで、無菌包装米飯を含むパックご飯全体が22年はコロナ禍による仮需の恩恵を受けていたのは明らかだ。支援物資に不可欠な存在となり各社に注文が殺到したのは記憶に新しい。

サトウ食品が無菌包装米飯市場を立ち上げてから市場は順調に拡大し、大きな災害を経て非常食としての需要が定着。さらに個食の使い勝手や加温だけで食べられる利便性が生活様式の変化と合致し、年々市場規模は拡大してきた。そうした状況下でコロナ禍による巣ごもり需要や支援物資需要など一時的な仮需が発生。各社ともに生産ラインをフル稼働させて商品を供給し続けた上で、それぞれライン増設など増産体制を整備し続けてきた。コロナが明けても市場は拡大していく、という市場判断が揺ぎなかったためだ。22年12月から翌23年4月かけて、支援物資が各家庭で余っていたせいか一部メーカーでは、無菌包装米飯の引き合いが一時的に伸び悩んだ。

食品需給研究センターの生産量推移でも確認できるが、あくまでも一時的なもので5月以降は順調に推移している。一方、レトルト米飯についてはその傾向が見られず、年明けも毎月前年比で39.8～22.1%の伸びをみせている。

また、22年度の動向でもう一つのポイントは、多くの食品が原料や生産コストの高騰により値上げを断行している中で業界として価格を維持する傾向が強かった。シェア30%を超える業界トップのサトウ食品が、主原料のコメの価格安定を理由に値上げを見送る意向を示したため。業界トップの判断に追随するメーカーもいくつかあった。しかし、現実に包材や人件費、エネルギーコストは上昇しており、増産体制の整備のためにも値上げは避けられず、業界2位テーブルマークが22年8月には出荷価格を改定するなど業界でも判断が分かれた。

商品のトレンドで見ると多様化が著しい。ブランド米の種類はもちろん、雑穀米やもち麦を使った健康訴求型の商品や東洋水産の「マルちゃん福島いかにんじんごはん」、たいまつ食品の北海道で親しまれている「甘納豆の赤飯」などご当地商品が並び始めた。白飯では品種の違いはもちろんサイズも多様化が進む。大盛りだけでなく100g前後のサイズも伸びており、高齢者の単身世帯の増加などを背景にニーズの多様化がうかがえる。

白飯では多食パック化が進んでいる。非常食や緊急用途ではなく、普段から食卓に供される日常食として定着が進み、多めに購入して消費期限前に使っていくローリングストック需要が増加したためだ。これまでは3食がスタンダード商品としてSMの棚の目立つところに置かれていたが、近年は5食、8食、10食と売れ筋が徐々に多食パック化する傾向がある。日常食の白飯は多食パック化の傾向は今後も進んでいくと見られ、各社ともに5食や8食の展開を強めている。メーカー担当者からは「すでに主力は3食ではない」という声も上がる。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

ヒカリ食品、「健美がゆ」販売 機能性で新規狙う レンジ対応品も



手軽な価格を武器に CVS のランチ需要の一翼担う

新潟県五泉市のおかゆ専門メーカー・ヒカリ食品は9月、レトルトがゆの新商品「健美がゆ」(250g入・希望小売価格330円)を発売した。野菜をふんだんに入れた味付け玄米がゆで、食物繊維を多く摂取できるのが特徴。メーンターゲットの女性層だけでなく災害食としての魅力も訴求する。また、6月には「佐渡産コシヒカリがゆ」「白だし香る湯葉がゆ」(いずれも250g入・希望小売価格250円)を発売。電子レンジ加熱ができ、CVSなどでのランチ需要を狙い営業を展開している。

「健美がゆ」は新潟県産特別栽培コシヒカリを全量発芽させ、その日のうちに商品化したレトルトの味付け玄米がゆ。ニンジン、オクラ、ゴボウをふんだんに入れ、1食で1日に必要な食物繊維の半分を摂取できる機能性が特徴で、美容や健康に関心が高い女性層を狙う。また、機能性の高さから災害時の非常食としても訴求していく。

「佐渡産コシヒカリがゆ」「白だし香る湯葉がゆ」は、いずれも新潟県産米にこだわったレトルトがゆで、電子レンジに対応し、袋のまま加熱できるのが強み。手軽さから CVS でのランチや朝食需要を狙う。カロリーが低い割に満足感があり、250円の手軽な価格を武器に CVS の米飯需要の一翼を担いたい考えだ。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

三立製菓、進化系乾パン「キーパン」2品販売 サクサク食感、健康配慮も

三立製菓は、一口サイズのビスケット「KEEPAN(キーパン)穀物」「同野菜」を4日、九州地区で数量限定発売した。非常食として扱われることが多い「乾パン」を手軽に食べたいよう開発。健康を意識する人のカロリーコントロールに役に立てるよう1粒10kcalになるよう配合を設計した。「乾パン」は堅い、口が渇くなど生活者の声を聞き、生地に丸みを出すことでサクサクとした食べやすい食感に仕上げた。

同品は健康志向の高まりを受け、創業当初から培った発酵技術を生かし開発。同社のメインブランドである乾パンの配合をベースに1粒10kcalで簡単にカロリー計算ができるようにし、1粒に乳酸菌10億個、食物繊維100mg以上を配合し、健康価値を付加。また、オフィスや家庭でも片手でつまめて、手を汚さずに食べられるなど利便性を高めた。さらに、おやつ以外にも朝食のヨーグルトに加え、シリアルへの代わりやランチのスープにプラスしてクルトンの代わりにするなど、それぞれの食のライフスタイルに合わせた提案を行う。

商品名の「キーパン」は、健康な体をキープするというイメージからネーミングした。アイテムは、小麦・小麦胚芽・大麦・ライ麦を使用した〈穀物〉と12種類の野菜入りパウダー(玉ねぎ、サツマイモ、キャベツ、ニンジン、ショウガ、赤ピーマン、白菜、セロリ、ジャガイモ、ネギ、ニンニク、カボチャ)を使用した〈野菜〉の2種類と用意した。2品とも100g、参考小売価格240円(税込み)。

(日本食糧新聞社 <http://news.nissyoku.co.jp/> より)

POSデータ★ランキング

2023年9月2日～9月7日のベスト20

ふりかけ

No	メーカー	商品名
1	丸美屋食品工業	丸美屋 のりたま 大袋 58g
2	丸美屋食品工業	丸美屋 混ぜ込みわかめ 鮭 29g
3	三島食品	三島食品 ゆかり 22g
4	丸美屋食品工業	丸美屋 混ぜ込みわかめ 若菜 29g
5	丸美屋食品工業	丸美屋 味道楽 大袋 58g
6	丸美屋食品工業	丸美屋 混ぜ込みわかめ 梅じそ 29g
7	永谷園	永谷園 おとなのふりかけミニ その1 29.2g
8	丸美屋食品工業	丸美屋 のりたま 28g
9	丸美屋食品工業	丸美屋 ごましお 46g
10	丸美屋食品工業	丸美屋 ソフトふりかけ さげ 28g
11	丸美屋食品工業	丸美屋 ソフトふりかけ ちりめん山椒 28g
12	丸美屋食品工業	丸美屋 すきやき 大袋 84g
13	永谷園	永谷園 おとなのふりかけ 紅鮭 11.5g
14	丸美屋食品工業	丸美屋 混ぜ込みわかめ 29g
15	永谷園	永谷園 おとなのふりかけ 本かつお 12.5g
16	丸美屋食品工業	丸美屋 のりたま&バラエティーミニパック5種 45g
17	永谷園	永谷園 おとなのふりかけミニ その2 34.4g
18	丸美屋食品工業	丸美屋 混ぜ込みわかめ しらす 29g
19	三島食品	三島食品 ゆかり 51g
20	三島食品	三島食品 ゆかり梅入り 20g

出典：(株)KSP-POS「KSP-POSワイド」
KSP-POSデータは全国約150社の食品スーパー・約990店舗のPOS販売実績データです。

長期保存のきく食品の
売上げランキングです。
売上げから多めに備えて
おくと安心！！

高齢者の心配



もっと知りたい! 【新製品】

わたしの醤油



- ◆会社名=宮島醤油(株)
- ◆価格= 300円 (参考小売価格、税込み)
- ◆発売日 2023年9月1日

九州ならではの口当たりまろやかで甘口の本醸造濃口醤油。煮物、炒め物、だし、たれなどあらゆる用途に使用できる。

食@新製品 (<https://news.nissyoku.co.jp/archives/news-cat/08>)

明星 食べて応援 <沖縄そば>



- ◆会社名=明星食品(株)
- ◆価格= 680円 (参考小売価格、税抜き)
- ◆発売日=2023年8月21日

新「食べて応援」シリーズ第1弾。麺は、モチモチしつつかみ応えがある、しっかりとした硬さの幅広麺。つゆは、カツオ昆布だしと豚だしのうまみに加え、沖縄の塩シママースを使用した、沖縄の味覚に合わせたあっさりつゆ。ふりかけは、七味唐辛子。

食@新製品 (<https://news.nissyoku.co.jp/archives/news-cat/08>)

モグモグタイム チョコボール <いちご>



- ◆会社名=森永製菓(株)
- ◆価格= OP
- ◆発売日=2023年8月29日

新「モグモグタイム」シリーズ。美容や健康を意識し、しっかりとかむことに着目。1粒で約30かみを目安に設計し、チョコと素材でかみ応えと満足感が得られる品質。大麦シリアル、小麦シリアル、小麦パフ、アーモンドをベースに、みつ漬イチゴを加えた、5種類の厳選した素材の味わいを生かしたおいしさ。

食@新製品 (<https://news.nissyoku.co.jp/archives/news-cat/08>)

非常食検索サイト掲載! 【商品紹介】

松茸のお吸いもの【5食入】



- ◆会社名=アサヒグループ食品(株)
- ◆価格= 967円

透き通っただしと松茸の上品なお吸いものです。手間を惜しまず、かつおと昆布から丁寧にだしをとって製造しています。具には、松茸、かいわれ大根、錦糸卵、わかめを使用し、ちょっとしたお祝い事にもご利用いただける上品な一品です。

非常食サイト (<https://www.center-net.jp/hijyoushoku>)

ミルクスティック



- ◆会社名=尾西食品(株)
- ◆価格= 302円

牛乳から作った高タンパク、高カルシウムの保存食です。1袋(8本入)で200kcalの高い栄養価を手軽に摂れる新しいタイプの保存食です。

非常食サイト (<https://www.center-net.jp/hijyoushoku>)

たかの 魚沼産こがね餅 650g 5入



- ◆会社名=(株)たかの
- ◆価格= 4,114円

もち米の最高級品種、魚沼産こがねもち米100%使用。常温保存。製造から14ヶ月保存可能。

非常食サイト (<https://www.center-net.jp/hijyoushoku>)