

災害時の食の役割と 誰も取り残さないための取組

ハウス食品グループ

グループ理念

食を通じて人とつながり、笑顔ある暮らしを共につくる
グッドパートナーをめざします。



災害時でも想いは同じ
ホッとできる、いつものおいしい食事を！
『誰一人、取り残さない』
ハウス食品グループの想いです！

災害時の栄養について：ハウスグループの対応製品

フェーズ1
災害発生前
平時

フェーズ0
災害発生か
ら 24h以内

フェーズ1
72h以内

フェーズ2
4日～1カ月

フェーズ3
1カ月以降

水分補給

備蓄
ローリングストック

エネルギー補給

たんぱく質・ビタミン
・ミネラル不足への対応

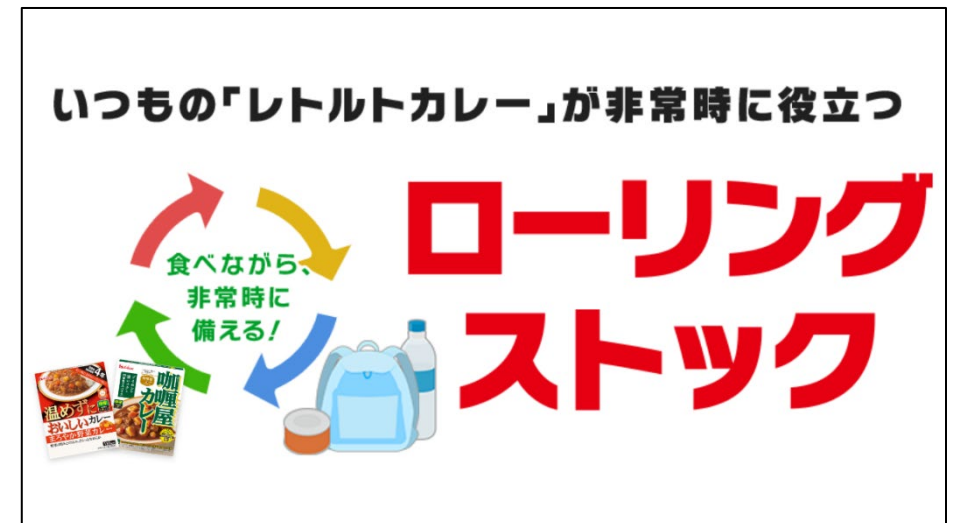


おいしさ・簡便性・特定原材料・災害弱者・ローリングストックに配慮した製品づくり



「温めずにおいしいカレー」は製造後の賞味期限が4年と、通常のレトルト製品よりも長く、災害時に温めずにそのまま開封するだけで、美味しく食べることができる備蓄食用カレーです。

ハウス食品グループは平時よりレトルト食品を食べながら災害に備えるローリングストックを推奨しています。詳細は[こちら](#)



フェーズ0、1：LLヒートレス製品



LL：ロングライフ
災害時温めずに美味しく食べることができる
備蓄用製品です。

日本災害食学会認証取得！



製品開発に関する思いや、詳細はこちらをご覧ください。

災害用に備蓄可能な、温めずに食べられるカレーの開発（業務用） | ハウス食品グループ本社





1 温めずにそのままおいしく食べられる



2 野菜たっぷり80g



3 6年間保管可能



4 誰でも食べられるように

子供、高齢者、アレルギーをお持ちの方への
配慮重要

Point

- 子供でも食べやすい辛さ設定
- スプーンですくしやすい、噛みやすい具材を選定
ユニバーサルデザインフードを考慮
- アレルギー28品目不使用

フェーズ0、1：ケアフード製品



やわらか食	食べやすさに配慮した、 食べる力が弱くなった方向けの食品	
栄養補給食	エネルギー・たんぱく質・ビタミン・ミネラル等の 栄養素を効果的に補給できる食品	
たんぱく調整食	腎臓病等でたんぱく制限をされている 方 に向けた低たんぱく食品	
水分補給食	飲み込む力が弱くなり、通常の飲料を 飲むのが難しい方に向けた飲料	

フェーズ2、3：栄養強化米



病院や高齢者施設で
食事量の少ない方の栄養補給に



産業給食の現場で
企業内食堂で社員の健康管理に



一般のご家庭で
ご家族みんなの健康のために



スポーツ選手や自衛隊員の方にも
運動量の多い方のビタミン・ミネラル補給に



学校給食で
偏食の多い児童・生徒のビタミン・ミネラル補給に

いろいろなシーンで
活躍している
『栄養強化米』

災害食認証取得



ご飯を食べるだけで摂りづらいビタミンやミネラル
が摂れる

栄養強化米を使用し炊いたご飯はいつもの食事の
量で食事全体の栄養価を上げることができます。

使い方はまぜて炊くだけ

栄養強化米はビタミンやミネラルをコーティングした
お米なのでお米に混ぜていつものように炊飯
するだけです。

全てのフェーズで：1日分のビタミン



健康を支えるビタミン『全13種』を1日分 配合*

*日本人の食事摂取基準に基づく栄養素等表示基準値（18才以上）の100%

商品 ※全品、果汁10%未満						
風味	グレープフルーツ味	フルーツミックス味	グレープフルーツ味※	マスカット味	ピーチ味	グレープ味
配合成分	ビタミン13種	ビタミン13種 食物繊維4g	ビタミン13種	ビタミン13種	ビタミン13種 食物繊維4g	ビタミン13種 鉄、亜鉛
内容量	120ml	120ml	180g	180g	180g	180g
希望小売価格 (税別)	¥181	¥189	¥210	¥210	¥218	¥218

※新型コロナウイルス感染の自宅療養者向けの支援食セット（自治体配布）にも使用されました。

その他：災害時にも出動するカレー屋台



炊き出し等による支援

被災地域の方々に対し、電気、ガス等のインフラ整備が整うまでの間、現地周辺に拠点を構えて、昼食や夕食の食事支援を行います。また、ボランティアスタッフの方々へ、壱番屋チェーンでご利用いただける食事券の提供も行っています。

