

2024年8月27日(火)

## 【5年間の長期保存可能】 被災者としての経験から生まれた 『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』

栄養にも考慮し、いざというときに家族を守るおせんべい

国産米100%のおせんべい・おかきを新潟の工場より直送の株式会社新潟味のれん本舗(本社:新潟県長岡市/代表取締役 浅川慎一)は、5年間の長期保存が可能なおやさい、消化吸収、くちどけがよく、アレルギー28品目不使用で赤ちゃんからシニアまでが安心して、美味しく食べられる『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』を本日、2024年8月27日(火)より発売を開始します。

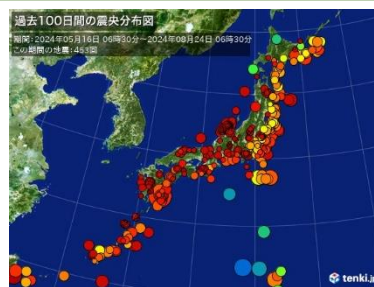


「おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー」ご購入サイト：  
<https://www.ajinoren.co.jp/shop/g/g9901/>

### ◆長期保存可能な『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』を「日ごろの備え」に活用

日本人の主食として古来より食べられてきたお米を原料とする米菓は、調理がいらず、お腹を満たせる腹持ちのよさや日持ちすること、軽くて持ち運びに便利ということから、いざというときの非常食としても注目され始めています。2024年は元旦に発生した「能登半島地震」以降、全国で過去100日間に453回の地震を観測し、うち56回は震度3以上でした。\*1  
また、100年から150年ほどの間隔で、マグニチュード8クラスの巨大地震が繰り返し発生している「南海トラフ」も予断を許さない状況です。全国どの地域にいても安全とはいえないなか、ご家族や自分の身を守る「日ごろの備え」に米菓を活用いただくため、長期保存可能な米菓をつくれなかつと開発したのが、『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』です。

\*1 日本気象協会発表 2024年5月16日から8月24日まで



日本気象協会発表 過去100日間の地震分布

### ◆『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』は保管、持ち運びにも便利

東京消防庁によると、食品の備蓄量の目安は1人1日3食×3日分とされています。『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』は、1個装あたり14kcalです。パッケージを袋形態にすることで軽くて運びやすく、保管場所を取らないことが特長です。本格的な非常食だけでなく日ごろから食べ慣れたもの、好きなものを備蓄しておけば、災害時のストレスが軽減され、体や心の疲れも癒されます。また、口の中ですうと溶けるくちどけのよいおせんべいなので、普段のおやつや夜食にも食べやすく、「ローリングストック」にもおすすめです。



ローリングストックの仕組み

\*\*\*報道関係の方のお問い合わせ先\*\*\*

株式会社は一べすと舎 TEL:03-5614-2790

商品画像データがご入用の際は右記にご連絡いただければ送付いたします。 e-mail: fujii@harvestsha.jp

\*\*\*商品に関する消費者の方のお問い合わせ先\*\*\*

株式会社新潟味のれん本舗 フリーダイヤル:0120-585-383(平日9時~17時半) <https://www.ajinoren.co.jp/shop/>

## ◆いますぐ準備でいざというときにも安心「おかゆみtainなせんべいーおやさいプラス

### その1:防災用食品の必須条件は「そのまま食べられるもの」と「いつもの味」

防災のために備蓄する「必須」食品を選ぶ基準は、「すぐに食べられるもの」、「いつもの味」。『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』は、調理なしで食べられる簡易さと、普段、主食で食べているご飯と同じ国産米100%でおつくりしている食べやすさでおすすめです。

### その2:おかゆのような消化吸収の良さ

『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』は、口の中ですうっと溶けるくちどけの良い生地なので、不安や心配で食べ物が喉を通らない状況であっても、美味しくお召し上がりいただけます。おかゆのような消化吸収の良さは、食感や消化性に影響する $\alpha$ (糊)化度が99.0%と高いため。 $\alpha$ 化とは、でんぷんが $\alpha$ (糊)状になることで $\alpha$ 化度が高いほど、消化吸収がよくなります。一般家庭が炊飯器で炊くご飯が88.0%※3です。

※3 一般財団法人 新潟県環境衛生研究所調べ

### その3:アレルギー28品目不使用であらゆる世代で食べられる

『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』は、アレルギー28品目不使用です。お米の味を堪能できるので生後7カ月ごろの赤ちゃんからシニアまで安心してお召し上がりいただけます。

### その4:災害時に気になる栄養不足解消を考慮し野菜&カルシウムをプラス

『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』は、カルシウムと野菜をプラスし、災害時に偏りがちな栄養不足解消を考慮しています。

## 『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』商品化のきっかけ

新潟味のれん本舗の故郷である新潟県・長岡市は2004年の中部地震により会社の存続を脅かす壊滅的な被害を受けました。被災者としての経験から、被災地では乳幼児や体調がすぐれない方が食べられるものや、ホッとひと息をつけるおやつが不足していることを実感。赤ちゃんからシニアまで安心して食べられる長期保存可能なおやつを商品化したいと考えました。

## ◆「おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー」商品詳細



### 『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー』

- 専用袋 6袋(1袋2枚入)
- 袋サイズ 縦22×横16×厚み3.5センチ
- 302円(税抜280円/送料別)



1個あたり22円お得

### 『おかゆみtainなせんべいーおやさいプラスー10個お得セット』

- 2,800円(税抜2,593円/送料別)

●ご購入サイト

<https://www.ajinoren.co.jp/shop/g/g9901/>



### 【新潟味のれん本舗について】

新潟味のれん本舗は地元である新潟・長岡以外では店舗をもたず、通信販売に徹しています。それは工場とお客さまとの間にお店をはさまないことで価格を抑え、つくりたての商品をスピーディーにお届けするためです。全国よりホームページからの注文はもちろん、電話、FAX、手紙などさまざまな方法でご注文をいただいています。また三世代、四世代にわたり、継続してご注文をいただくご家族が多いのも弊本舗ならではの強みです。