

おいしさと健康

# Glico News Letter

いざという時も、なじみの食品でおいしさと安心を  
～江崎グリコの非常用備蓄食料～



地震に洪水、土砂崩れ、火山噴火…各地で未曾有の天災が続く災害大国日本。

これらの教訓を生かし、各自治体・企業を中心に防災のための食料備蓄への動きが高まっています。江崎グリコでは、ふだん親しまれているお菓子や食品をベースに、おいしさと食べやすさなど様々な工夫を凝らした非常用備蓄食料を提案。いざというときに皆様のお役に立てる商品を展開しています。(2014年12月発行)

<報道機関からのお問合せ先>

江崎グリコ株式会社

<グループ広報部/東京> 電話 03-5488-8146 FAX 03-5488-8497 / 担当:吉村  
〒108-0074 東京都港区高輪4-10-18 京急第1ビル

<グループ広報部/大阪> 電話 06-6130-4208 FAX 06-6130-6804 / 担当:市田  
〒530-0018 大阪市北区小松原町 2-4 大阪富国生命ビル

## 1. 拡大する備蓄食料市場

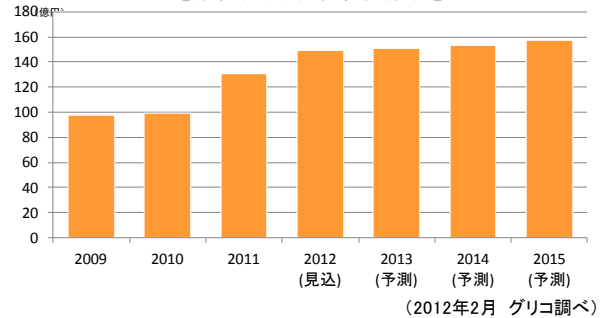
### ●防災・食料備蓄に対する意識が向上

阪神・淡路大震災や東日本大震災の経験から、日本全国で防災や食料備蓄に対する意識が高まっています。一般家庭ではいざという時に備えて防災バッグや保存食をストックする家も増えています。

また、震災時に都市部で交通機関が麻痺し帰宅困難者が続出したことで、家庭だけでなく日中滞在している会社や学校などにも食料備蓄などの備えが必要だという意識が高まりました。

このような背景から、一般家庭・企業・自治体などで食料の備蓄が進み、市場の規模は2015年度は約160億円規模にまで成長すると見込まれています。

【備蓄食料市場規模推移】



## 2. 進化する備蓄食料

これまでの備蓄食料は乾パン・缶詰など、生きるために必要最低限なものを中心でした。しかし大規模災害時に実際使用された現場からは使いやすさや保存のしやすさなど様々な声があがっており、その教訓やニーズを生かして改良・進化した商品が増えています。例えば火がなくても温かい食事がとれるよう工夫されているもの、箸や皿などの食器類がなくても手軽に食べられるものなど、あらゆる環境でも対応できるように様々な新発想が盛り込まれています。

江崎グリコでも、防災ニーズに対応した食品を開発・販売しており、いざという時の助けとなる工夫を凝らした商品を展開しています。



### 進化① コンパクトで保存しやすく

江崎グリコの備蓄防災食は、ビスコやグリコを缶詰の中に入れて「保存缶」が始まりです。災害時は非日常的な時間・空間に身をおくことで、身体的にも精神的にも過度のストレスにさらされてしまいます。そのような緊急時には、食べやすく馴染みのあるお菓子へのニーズが高く、その声に応えるため、製造後5年3か月間保存できる缶詰タイプとして開発されました。

また、企業や自治体の導入が進んだ2013年からは、コンパクトで保存しやすい真空パックタイプの「コンパクトビスコ」を発売。大量、長期の保存が求められる企業や自治体での食料備蓄に貢献しています。



#### ●仕様 [外装パッケージ]



## 進化② 常温でもおいしく食べられる防災食

江崎グリコではビスコやグリコ等のお菓子類だけでなく、カレー等の食品の開発も行っています。災害時は水が不足したり、火が使えない環境になることが多いため、レトルト食品を備蓄していても、おいしく食べられないケースが多々あります。

江崎グリコには、温めなくてもおいしく食べられるレトルト食品「1歳からの幼児食」を販売しています。この技術を生かして、常温でもおいしく食べられるカレーを開発しています。植物性油脂を使用しているため、温めなくてもなめらか。“国民食”としてなじみのあるカレーを災害時もおいしく食べられます。



### 専門家に聞いた「備蓄用食料を選ぶポイントは？」

皆さんが普段“食べたくなる”食料の備蓄をおすすめします。

大災害に備えた食料の備蓄にはライフラインストップのおそれもあるため、以下の2つのポイントが大切です。

#### ①“すぐに”食べられるモノ ②常温で“おいしく”食べられるモノ

おいしい食事は「気持ちをホッと」させる事があります。東京のある小学校で「帰宅困難児童にビスコ保存缶がたいへん喜ばれた」、というお話をお聞きしています。「知っている」、「食べた事がある」、「好きな食べ物」は気持ちをリラックスさせますよね。

また備蓄の際は主食だけでなくおかずもお忘れなく。国民食とも言われるカレーは「飽きも来にくい」のでおすすめです。主食のお米(アルファ米等)・調理のための水とあわせてレトルトカレーなどのおかずを「セットで備蓄」するよう心掛けてください(米800gに水1.2リットルが目安です)。ぜひ皆さんが「食べたいと思う、普段食べ慣れたモノ」をお選びになられる事をおすすめします。



甲南女子大学  
奥田和子 名誉教授

## 3. 新しい防災備蓄のカタチ「オフィスグリコ」

全く新しい備蓄のカタチとして注目されているのが「オフィスグリコ」です。オフィスグリコとは、職場にリフレッシュボックスという菓子箱を置き、定期的にスタッフが商品補充・集金を行う、いわば「置き菓子」です。普段はオフィスで働く方々の小腹満たしや、リフレッシュツールとして活用されていますが、その特長は備蓄食料としても有用なものでした。

まずは、特別な保存場所が必要ない事。普段からオフィスにあるので、備蓄食料として改めて収納場所を確保しなくてもよく、いざと言うときも倉庫の奥から引っ張り出してくるのではなく、日常のように気軽に利用できます。

次に賞味期限を気にしなくて良い事。災害は忘れた頃にやってくるものです。備蓄食料は、いざ使用しようとするとき期限が切れている場合があります。オフィスグリコの場合は、サービススタッフの定期的な訪問により賞味期限のチェックを行う独自の管理手法があり、いつも新しい商品が配置されています。

もう1点は、コストが低い事。ご利用された方が食べた分だけ代金を支払うシステムなので、購入や管理のコストが抑えられます。

このように毎日のリフレッシュメントに加え、「災害時にも役に立つ」点が評価され、多くの企業で導入されています。

