

非常時でもおいしいご飯を！
オリジナル商品『非常時持出米』を発売

4月より、三重県産コシヒカリを100%使用したオリジナル商品『非常時持出米』の販売を開始いたしました。

この商品の開発目的は「災害時にこそ“美味しい”ごはんが食べたい！」「防災訓練時に食べた非常食は美味しくなかったのもう食べたくない」との声を耳にしました。それならば「JAみえきたの組合員が愛情込めて育んだ“美味しい”お米で作った非常食を食べてほしい」と食に対して強いこだわりを持つ“私たちができること”を考えました。

いざという時、皆さんに“美味しい”非常食を召し上がっていただきたいという願いと同時に、三重県の米の消費低迷に対して歯止めをかけたいという強い意志を持って開発しました
商品の特徴は下記の通りです。

記

材料へのこだわり 普通に炊飯して食べてもおいしい三重県産のコシヒカリを100%使用。米にこだわった非常食はなかなかありません。

保存期間 最長で製造日から8年間

①特殊な技術で長持ち

缶内残存酸素量を0.3%以下にすることで長持ち。

缶入りならではの特徴

①缶入りにすることで、乾燥剤を使用しないため安全。お子様やお年寄りが、避難の際に見えにくい場所で召し上がっても誤飲の心配がありません。

②扱いやすく、2次利用も可能

アルミ缶は燃えにくく、災害時の様々な衝撃から中身を保護。

保管中も、ネズミなどの小動物や害虫に食べられることもありません。

日頃使い慣れたサイズのアルミ缶なので扱いやすく、袋入りよりも食べやすい。

食べ終わった後には、コップや器の代わりに利用も可能。

③水に浮く

水に浮くので、災害時に発見しやすく、残存率が高い。

食べ方 熱湯を線まで注ぎ約20分で、ふっくらとしたご飯になります。(水の場合は約85分)

商品種別 乾燥加工米

内容量 100g (出来上がり280g / お茶碗約2杯分)

付属品 スプーン (缶内)、やけど防止用断熱材 (付属品)

お問い合わせ先 生活部 地産特販課 筒井

☎059-354-8833 FAX059-354-8859



白飯 価格¥600.
税別

しそ飯 価格¥630.
税別