



災害食大賞 2018  
「新製品・開発部門」  
日本食育学会賞  
受賞

常温  
5年

本 格 中 華

# ほたて粥

美味さ  
極めた  
災害食

機能性  
高めた  
災害食

米ひとすじ百余年の技  
瞬間フレッシュ製法

素材感あふれる美味さ  
鶏だしベース  
& 北海道産ホタテ貝柱入り！

避難生活の  
野菜(食物繊維)不足カバー  
レタス約1.5個分の  
食物繊維入り！

短時間で簡単調理

お湯で 5分  
水で 30分

できあがり  
お茶碗  
約1杯半分

調理例



# 食べやすさ、味わい、素材感にこだわりました

- 開封して直接お湯（水）を注ぐ簡単調理
- お湯で5分、水で30分の調理時間
- 避難生活での野菜（食物繊維）不足もカバー
- お湯の量で食べやすさ味の濃さも自由自在
- お米の炊きたての香りが広がる
- おいしく食べられる、本格中華粥タイプ

粒無しタイプのやわらかお粥「ライスるん」や、べたつき・張り付き感を抑えた要援護者向け「非常備蓄用ミキサー粥」、さらには離乳食シリーズや介護食シリーズなど、これまで培った技術を余すところなく取り入れました。

さらに幅広い方に、よりおいしく召し上がっていただける即席お粥タイプの災害食、それが「**本格中華 ほたて粥**」です。

## 備蓄に「お粥」は万能選手！

老若男女、食事制限、体調不良、食欲不振などなど、様々な食のニーズが想定される避難生活で、オールラウンドに対応できる「お粥」の備蓄も進めましょう



おいしく食べて、ホッとできる  
そんな災害食です

**鶏ガラベースの本格的な  
中華風のお粥です。**  
お米の粒感、具材のホタテ貝柱、  
素材感も楽しめます。

## レタス約 1.5 個分の食物繊維入り※



**まつやの ほたて粥 は  
1食で 6.4gの  
食物繊維が摂れます**

日本人の食事摂取基準(厚生労働省:2010 年版)では、食物繊維の目標量は、18歳以上では1日あたり男性 19g以上、女性 17g以上とされています。

## 野菜不足や栄養の偏りに注意！

阪神・淡路大震災や新潟県中越地震、東日本大震災などでの長期にわたる避難生活における様々な調査や研究によって、野菜不足や栄養の偏りが報告されています。体調を崩したり、風邪をひきやすくなったり、便秘になってしまうなど、食事にも十分な配慮が必要です。

※レタス1個分の可食部分約 390gとして算出(五訂食品成分表による)

商品名／名称	まつやの 本格中華 ほたて粥／即席おかゆ		
原材料	水稻うるち米(国産)、難消化性デキストリン、ガラスープ(食塩、乳糖、チキンエキス、砂糖、酵母エキス、ポークエキス、野菜エキス、香辛料)、乾燥ほたて貝柱、ごま、ねぎ／加工でん粉(原材料の一部に乳、鶏肉、豚肉、ごまを含む)		
内容量	1食分(38g) ※できあがり目安 ご飯茶碗で約1杯半		
賞味期限	製造日より5年(直射日光を避け、常温で保存)		
ケース入数	50食	JANコード	4510549005061
その他	スプーン付き。使用するお湯または水の量 250cc		

### ●栄養成分表示

(1食分 38gあたり)  
エネルギー:133.8kcal、  
たんぱく質:4.1g、脂質:  
1.4g、糖質:25g、食物  
繊維:6.4g、食塩相当  
量:1.7g(ナトリウム:684  
mg)



### ■パッケージサイズ・総重量

幅165mm×縦(底面)45mm×高さ150mm・52g

### ■ケースサイズ・総重量

幅370mm×縦340mm×高さ165mm・3.2kg

### ■製造

おかげさまで創業112年



まつや株式会社 <http://www.niigata-matsuya.co.jp/>

### ■販売

〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413