

【当社初】水を注ぐだけでごはんができる防災食 「低温製法米。アルファ化米」発売



アイリスグループのアイリスフーズ株式会社（本社：宮城県仙台市、取締役社長 山田 次郎）は、水またはお湯を注ぐだけでごはんができる「低温製法米。アルファ化米」5種類を2021年6月4日より発売し、全国のホームセンターやスーパーマーケットを中心に販売します。

アイリスオーヤマは、2011年3月11日に発生した東日本大震災で甚大な被害を受けた被災地における農業の復興支援とお米の消費拡大を目的として2013年より精米事業に参入し、同年アイリスフーズを設立しました。アイリスフーズでは、「パックごはん」や「切りもち」の製造を皮切りに、今年2月には近年の防災意識の高まりを受けてレトルト食品と缶詰の製造を開始しています。同じく2月に、将来の発生が危惧される南海トラフ地震や首都直下地震、近年相次ぐ台風や大雨などの風水害といった自然災害発生に備えるため飲料水事業に参入し、製造を開始しています。

この度発売する「低温製法米。アルファ化米」は、15℃以下の低温で保存・精米・包装を行う「低温製法米。」を炊飯したのち、急速乾燥させた加工米です。急速乾燥によりでんぷん構造を残したまま水分量を減らすため、賞味期限は製造から5年6ヶ月と長く、防災食としての備蓄に最適です。食べるときは水またはお湯を加えるだけで調理でき、火や電気が使えない災害時に活用できます。味は、白米、五目御飯、わかめ御飯、きのこ御飯、ドライカレーの5種類から選択でき、非常時でも飽きることなく楽しめます。また、備蓄した食品を日常で消費しながら買い足す「ローリングストック」を実践することで、楽しみながら災害に備えられます。

当グループは今後も生活者視点に立ち、手軽で便利でおいしい“食”を追及し、新しい発想で需要と文化を創造します。

■アルファ化米とは

炊飯したごはんを急速乾燥させて作った加工米。急速乾燥によりでんぷん構造を残したまま長期保存でき、食べるときには注水するだけで熱を加えずに食べることができるので簡便性も高く、災害時はもちろん日常使いにも便利な食品です。

NEWS RELEASE



当商品に使用している米は、15℃以下の低温環境のもとで保存・精米・包装を行う「低温製法米[®]」を使用しているため、水を注いでごはんを復元しても米本来の味を味わうことができます。

わかめ御飯のわかめは三陸産を使用し、あえて茎も混ぜたことで食感と香りを存分に楽しむことができます。ドライカレーは、付属の粉末を先入れして調理すると本格的なドライカレーの風味を味わうことができます。



■商品仕様

商品名	低温製法米® アルファ化米 白米 100 g	低温製法米® アルファ化米 五目御飯 100 g	低温製法米® アルファ化米 きのこ御飯 100 g	低温製法米® アルファ化米 わかめ御飯 100 g	低温製法米® アルファ化米 ドライカレー 100 g
パッケージ					
内容量/ 出来上がり量	100g/260g				
原材料	うるち米（国産）	うるち米（国産）、こんにゃく、乾燥しいたけ、食塩、乾燥にんじん、乾燥ごぼう、砂糖、かつお節エキス、パーム油、生姜、乾燥ひじき、ほたてエキス調味料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、水酸化カルシウム、酸化防止剤（V.E）	うるち米（国産）、水煮ぶなしめじ（国内製造）、水煮エリンギ、こんにゃく、みりん、食塩、調味液、乾燥しいたけ、乾燥にんじん、砂糖、パーム油、昆布エキス／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、水酸化カルシウム、酸味料、酸化防止剤（V.E）、香料	うるち米（国産）、砂糖、わかめ、食塩、昆布パウダー／調味料（アミノ酸等）	うるち米（国産）、乾燥具材（とうもろこし、人参、ぶどう糖）、調味粉末（カレースライス、オニオンエキスパウダー、食塩、食物繊維（イヌリン）、酵母エキス、デキストリン、植物油）／トレハロース、調味料（アミノ酸等）、微粒酸化ケイ素
賞味期限	5年6ヶ月（外袋の表面に記載）				
参考価格 （税抜/税込）	298円/322円		348円／376円		
発売日	2021年6月4日				