

「ローリングストックは主婦の味方」

いつもの食事で災害に備える新しい防災の常識とは？

防災意識が高まる今、「普段の食事でできる備蓄」が注目！

地震や台風、大雪など、いつどこで発生するかわからない自然災害。そんな中、家庭や企業において「災害時の食料備蓄」がますます重要視されています。しかし、「非常食を用意しても賞味期限が切れてしまう」「非常食は普段の食事と違いすぎて食べにくい」といった課題を感じる人も少なくありません。

そこで、近年注目されているのが「ローリングストック」という備蓄方法です。これは、日常の食事に取り入れながらストックを維持することで、いざという時に無理なく備えることができる合理的な防災対策。当社では、このローリングストックに最適な「レトルト煮付けシリーズ」を活用した、新しい備蓄スタイルを提案します。



ローリングストックとは？

「日常の食事を少し多めにストックし、古いものから食べて補充する」というシンプルな方法で、無理なく備蓄を続けられるのが「ローリングストック」の大きな魅力です。

- ✓ 食品ロスの削減：賞味期限切れによる廃棄リスクを減らせる
- ✓ 食べ慣れた食品で安心：非常時でも普段と変わらない食事が可能
- ✓ 計画的な備蓄：長期保存できる食品を取り入れ、一定量を常に確保

これにより、国が推奨する「7日分の食料備蓄」も無理なく実現できます。防災意識が高まる今、誰でも簡単

にできる「日常×防災」の新常識として、多くの家庭や企業で導入が進んでいます。

防災と日常をつなぐ 30 種類の美味しさ

1. そのまま食べられるから、災害時にも安心！

非常時にガスや電気が使えなくても、開封するだけで食べられるので、調理の手間が不要。もちろん、日常の時短ごはんとしても便利で、炊き込みご飯やパスタへのアレンジも可能です。

2. 生ゴミが少なく、後片付けラクラク！

骨まで柔らかく煮込んであるので、魚を食べるときに出るゴミがほとんどナシ！ 普段の食事でも手軽に食べられるのはもちろん、非常時のゴミ処理にも役立ちます。

3. 栄養価が高く、健康維持にも◎

青魚（さんま・いわし・さば）には、DHA や EPA などの健康成分が豊富。血液サラサラ効果や生活習慣病予防の効果も期待でき、普段の食事でも積極的に摂りたい食品です。

ローリングストックで「日常×防災」を両立！

「備えなきゃ」と思っても、何をどれだけ用意すればいいのか迷ってしまうことも多いもの。ローリングストックなら無理なく日常生活の延長線上で備蓄を実践できます。

✓ 災害時にも食べ慣れた美味しい味を楽しめる！

✓ 健康を意識しながら、非常時の食事を確保！

✓ 調理不要で簡単・便利！

まずは日常の食卓にレトルト煮付けシリーズを取り入れ、「食べる防災」を始めてみませんか？

株式会社兼由について

株式会社兼由は、北海道根室市に本社・工場を構え、北海道産の魚介類を中心に水産加工品を製造しています。2019 年には「北海道 HACCP 自主衛生管理認証」を取得し、安全・衛生管理を徹底した商品づくりを実践しています。

現在、レトルト煮付けシリーズは 30 種類を展開し、累計販売数 2,000 万パック突破！ なかでも「さんまの旨煮」は、『平成 22 年度優良ふるさと食品中央コンクール（国産畜水産品利用部門）』にて農林水産大臣賞を受賞するなど、高く評価されています。

✓ 公式オンラインショップはこちら: [<https://nemuro-kaneyoshi.info/>]

お問い合わせ:

株式会社兼由 広報担当

TEL: 0153-27-2231

Email: info@kaneyoshi.jp