



備蓄食の たんぱく質

足りていますか？

調理例

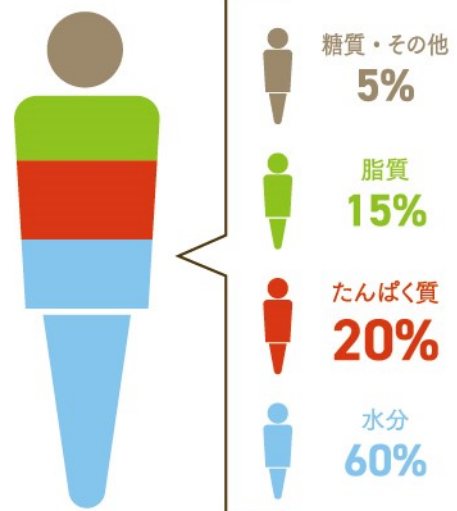


1パック(115g)あたりの
たんぱく質量

14.4g[※]

※サンプル品分析による推定値

たんぱく質は人体の**20%**を構成しています。お肉には糖質をエネルギーに変える**ビタミンB1**が含まれています。被災時はたんぱく質不足により、栄養失調になりかねません。





日本最大のたんぱく質供給メーカー だからこそその防災食。

1パック(110g)あたりの
たんぱく質量
16.7g*



ポークソーセージステーキ
110g

オールポーク配合のポロニアソーセージを厚切りのステーキ状に仕上げました。

1パック(100g)あたりの
たんぱく質量
10.7g*



鶏と根菜のうま煮
100g

鶏むね肉とごぼう・れんこん・しいたけを醤油ベースの味付けで仕上げました。

1パック(110g)あたりの
たんぱく質量
20.7g*



やきとり
110g

鶏もも肉を焼いた後、しょうがを効かせた醤油ベースのたれで仕上げました。

1パック(115g)あたりの
たんぱく質量
14.4g*



煮込みハンバーグ
115g

牛・豚合い挽きのハンバーグを自家製ソースで煮込んだコクのあるハンバーグです。

全アイテム共通事項/ケースサイズ:306mm×250×120mm/ケース入数:20p

※サンプル品分析による推定値

常温保存OKだから

そのまま食べられる

保存期限
5年半

ローリング
ストックに
おすすめ!



被災時の
栄養失調や
筋力の減少を
防止します

たんぱく質も
脂質もバランス良く!



防災食の第一人者/

奥田 和子 先生



陸上自衛隊戦闘糧食モデル防災食は、『災害時に避難した人たちが本当に食べたいもの』『たんぱく質が取れる防災食』として、奥田先生より高くご評価いただいております。

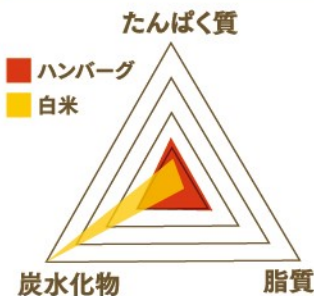
この商品は、私の考える避難時に本当に食べたい食事の定義を全て満たそうと意気込んで開発された商品であります。

また、肉を中心とした日本ハムならではの商品ラインナップは、避難生活時に不足する『たんぱく質』を手軽に美味しく補給ができるという点においても、被災時に役立つものと考えます。

正直、アツパレ。私は好きです、自信をもってオススメします。(コメント一部抜粋)

甲南女子大学名誉教授のほか、日本災害食学会顧問、防災安全協会顧問を務める、学術博士、食生活デザイン、災害食危機管理などを専門とする。自身の、阪神淡路大震災での悲惨な食生活の経験から、災害発生時にきちんと温かい食事ができる準備が必要と考え、『防災食』を定義し、周知活動を行った『防災食』の生みの親。現在も、積極的に講演活動を行い、被災時に温かく栄養が取れる食事をするための準備の大切さを伝えている。

Profile



防災用白米はほぼ炭水化物しか取れません。弊社の防災食(ハンバーグ)はたんぱく質・脂質もバランスよく取れます。

お問い合わせ先

日本ハム株式会社 フードサービス開発営業部/防災食チーム 03-4555-8490 (月~金 | 9:00~17:00)

日本ハムお届けネットはこちら

