

災害時に役立つ加工食品について

レトルトパウチ商品について

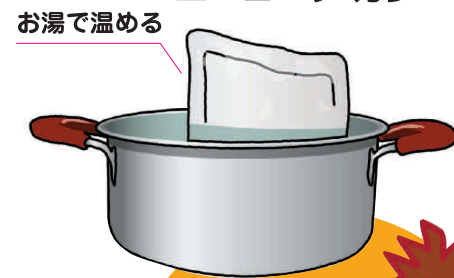
特徴点として、アルミ等の気密性のある容器に入れ、密封し、加熱殺菌する製造方法のため、衛生面で安全性が高く、そのままお湯で温めるか、電子レンジで熱することで調理ができる簡便商品です。



エコープ カレー (中辛)



エコープ カレー (辛口)



どちらでもOK!



レトルト食品の利点は保存料を使用しなくても、常温で長期保管できることです。

袋から開けて、耐熱容器に移して電子レンジで熱する

非常用持出袋に常備しておくとお安心。



まとめ

スーパーの店頭や通販サイトで確認してみると、意外なものがフリーズドライ商品やレトルトパウチ商品で販売されていて驚くことがあります。あまり想像したくはないですが、災害時に自治体が用意できる非常食は、乾パンか良くておにぎりです。配給対応に時間がかかり、長蛇の列に並ぶとしたら、気力・体力が消耗します。食事は活力の素です。ご家庭に常備されている非常用持ち出し袋に、ご家族がお好みの味付けのフリーズドライ商品やレトルトパウチ商品を加えることで、非常事態に遭遇した場合でも、ささやかですが、気持ちの落ち着きに役立てることができます。

はじめに

フリーズドライ商品やレトルトパウチ商品は、お湯や電子レンジで加熱することで簡単に調理できる便利な商品です。

日々、余暇時間をつくるために利用する時だけでなく、気象の急激な変動や、大地震、台風等により、私たちの生活が非日常化したときにも役立つ商品です。

これらの簡便に調理ができるエコープマーク品の一例を紹介します。

フリーズドライ商品について

特徴点として、原材料を凍結させた状態で乾燥させることで、加熱乾燥より栄養成分の損失が少なく、また、商品に細かな空洞ができるため、お湯で簡単に元の状態に復元します。かつ商品に含まれる水分が少ないので持ち運び易い商品です。



エコープ トマト&やさいスープ



エコープ 大麦の生姜スープ

フリーズドライ商品の利点は、とにかく軽量、お湯だけで食べられることです。



インスタント飲料にもフリーズドライ製法が用いられています。