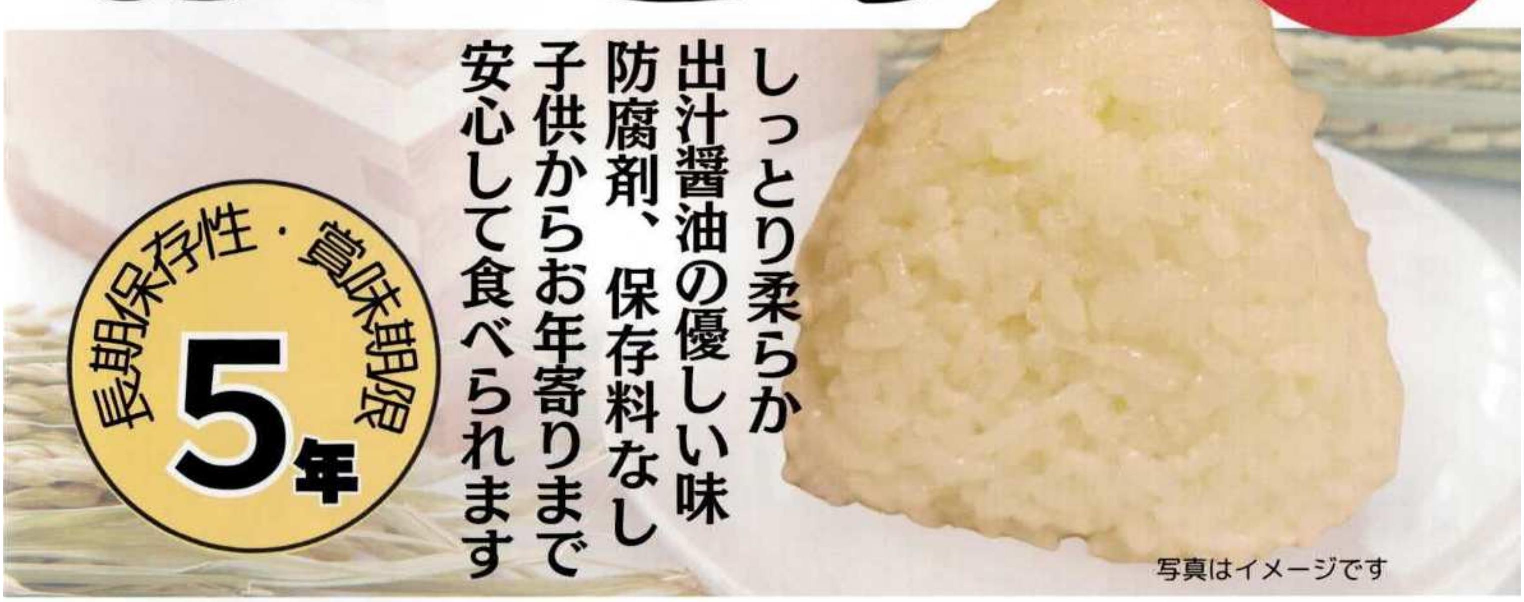
長期保存 常温 5年

水お湯不要で食べられる おにぎり

防災 備蓄



しっとり柔らか
出汁醤油の優しい味
防腐剤、保存料なし
子供からお年寄りまで
安心して食べられます

- 水もお湯も調理も不要で開封後すぐ食べられる
- 常温保存で５年間の長期保存が可能
- 防腐剤・保存料なし
- 備蓄スペースもコンパクトで保管に便利
- 食べ終わった後のゴミも少量で環境にやさしい
- 1個当たり173.7Kcalと豊富なエネルギー

購入者の声

- 袋を開けるとラップに包まれているので、災害時に汚れた手でも大丈夫だと思った。
- 中のラップ上部が切れているので、ペースト状にして幼児にも食べさせられる。
- 山登りの時に、手軽に美味しく食べられて、荷物にならず大活躍した。
- 5年間常温保存可能がよいと感じた。
- 袋を開けるだけで食べられる食品は理想的です。
- 味は、昔なつかしい感じの優しいしょうゆ味でした。
- レンジで少し温めると、おいしい炊き込み飯風になりました。
- 調理不要、そのまま食べられるのがいいですね。

備蓄用 日本おにぎり

米農家 トックンの作る

なぜ食品備蓄が必要なの？

過去の経験によると、災害発生からライフライン復旧まで
1週間以上を要するケースが多くみられます。
また、災害支援物資が3日以上到達しないことや、物流機能の停止によって、1週間はスーパーマーケットやコンビニなどで食品が手に入らないことが想定されます。このため、
最低3日分～1週間分×人数分の食品の家庭備蓄が望ましいと言われています。

農林水産省～災害時に備えて食品の家庭備蓄を始めよう～より抜粋

企業における災害・防災備蓄の重要性！

◎ 備蓄は義務化されていますか？

企業の防災備蓄義務については、**主に大規模な災害が発生した際に従業員の安全を確保し、事業の継続を図るために、企業が一定の防災用品を備蓄することが求められています。** 法的背景としては、労働契約法に基づく安全配慮義務があり、これは災害時にも適用されるため、注意が必要です。

◎ 企業は備蓄をどのくらいとるべきですか？

企業は従業員を3日間、施設に待機させる必要があるので**「3日間分の人数分の備蓄をすること」**がガイドラインや条例で努力義務として定められています。

◎ 会社は非常食を備蓄する義務がある？

企業は3日分の備蓄が求められている

事業者に従業者の一斉帰宅の抑制と従業者の三日分の食料等の備蓄について努力義務を課します。従業員等の一斉帰宅により救助・救急活動の妨げとならないようにするため、発災後3日間は企業等が従業員等を施設内に待機させられるよう備蓄量の目安は３日分とされています。

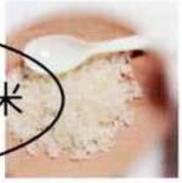
この備蓄おにぎりに！秘められた想い

»内包袋の上部を小さく開口しているので、お米を潰し押し出しペースト状に！
災害時の幼児食となり、また、入れ歯を忘れたお年寄りでも、安心です♪

»「おにぎり」は、神の力を授かるよう、米を山型（神の形）にしていると伝えられています。この、おにぎりで災害の時に救われる命があると信じています。

»この商品は、備蓄して、賞味期限を迎えることが1番の幸せだと思っています。
5年間災害がなかったという事ですから。期限切れ前に、そのまま、又は雑炊・おじや・焼きおにぎり、などアレンジして美味しく召し上がってください。

従来のアルファ米



長期保存おにぎり

従来のアルファ米		長期保存おにぎり
袋を開けて水またはお湯を入れる	改善	袋を開けるだけ！
調理時間（水60分/お湯20分）	改善	調理不要！ 0秒
アルミ袋+ペットボトル（廃棄物）	改善	アルミ袋のみ！
水、やかんなどセット保管が必要	改善	小スペースで保管可能！
パサついて食べづらい	改善	しっとり柔らか食べやすい！

生産者の顔がみえる！想いをのせる！

会社員を辞め、担い手のいない伯叔祖父の田んぼを引き受け4年目です。
現在１０ヘクタール（ha)（東京ドーム2.1個分以上！）を稲作しています。
米の卸し先を探していたところ、この備蓄おにぎりに出会いました。
米生産者として、父親として、『備蓄おにぎり」を生産して
災害に備える手助けをしたい！
引いては、コメ農家を救いたい！
工場内で働く雇用を生みたい！
この想いで頑張っています。
その他、しめ縄作りをしています。おにぎり同好会
も立ち上げました、今後は、イベントなども開催します。
27歳の挑戦に力をください！！

工場・田んぼ
見学できます。

～田んぼや工場の様子～

なぜ3日分の食糧が必要なのか

災害発生から3日間（72時間）は生存者の救助が優先されるため、救援物資の配給や物資の到着が本格化するのは４日目以降とされています。

3日間は自分で生命を維持する必要がある。

➡ 1人分は、1日3個×3日分の9個は必要です!!

常温で５年以上保存可能

気密性の高い４層アルミパウチ包装を採用

４層アルミパウチは、遮光性・耐油性が高く、酸素の浸透も遮断する包装であり長期保存に最適

レトルト釜で殺菌処理

加圧加熱殺菌処理をし、O-157やサルモネラ菌、ボツリヌス菌などの細菌を死滅させる。殺菌が重要なポイントとなり、中心温度121.1℃で4分間行うことでF値4をクリアし安全性確保ができている。

賞味期限５年以上保存の根拠

『アレニウスの式』に基づいた検査試験

物質の反応速度は、10℃上がる毎に２倍になるという理論。２０℃を日本の基本温度とし、30℃で２倍40℃で４倍、50℃で８倍の加速度で進行する。科学反応速度の温度依存性を予測する方式採用

経営ビジョン

1.コメ農家を救える事業になる

米農家は高齢化も進み、稲作してもお金にならず継承者がいない現状です。

2.災害時に命を助ける事業になる

大型地震が起きた場合、3400万食不足といわれています。
ライフラインが止まり、特に水が貴重な時、このおにぎりは水もお湯も電子レンジも必要ない商品です。

3.農業や工場で雇用が生まれる

受注が増えれば、稲作農家もやりがいを持ち、工場の簡単作業で障碍者雇用も生む

4.社会貢献、人道支援に繋がる

9,000箇所以上といわれるこども食堂に、賞味期限間近のおにぎりを寄付

5.日本のお米を世界へ

長期常温保存の特性を活かし、様々な国の支援や、ジャパン米のアピールができる

6.非常食から常備（日常）食へ

塩おにぎりが安価にできたことで、部活動のエネルギー補給や独居老人の食事に

商品ラインナップ

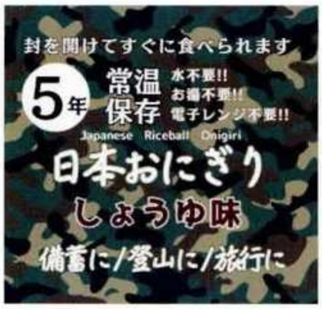
５年間常温保存できる『おにぎり』

水もお湯も電子レンジも不要！
封を開けたらそのまま食べられます！
防腐剤・保存料なし！
透明フイルムに包まれているので汚れた手でもOK
ゴミはアルミ袋のみでコンパクト
ラップの上から押しつぶしてペースト状にできるので、小さなお子様や咀嚼力の弱い方にも安心

鶏ガラだしとかつおだしを使った
柔らか優しいしょうゆ味
1個（100ｇ）入り

アレルギー28品目不使用　・グルテンフリー
学校、病院、施設、行政も導入しやすい
あっさりかつおだし味
2個入り200ｇ、354kcalで豊富なエネルギー量
1個入り/2個入り選べます

アレルギー28品目不使用・グルテンフリー
アルミパックにシール対応で激安価格！
あっさりした塩味でふりかけで味変自由
塩おにぎりで塩分補給に！部活に！
1個入り/2個入り選べます (1個あたり175kcal)



鶏ガラだしとかつおだしを使った
柔らか優しいしょうゆ味
2個入り200ｇ、350kcalで豊富なエネルギー量
備蓄に/登山に/旅行に/お土産に
1個入り/2個入り選べます

会　社　概　要

会社名	株式会社　万福（ばんぷく）
所在地	本社工場 〒889-1605 宮崎県宮崎市清武町加納甲3260-1 （登記所在地） 〒889-1603 宮崎県宮崎市清武町正手3丁目18番地1　セルシス301号 【TEL/FAX】 0985-69-1610
メールアドレス	banpuku1219@gmail.com
ホームページ	https:// 現在調整中 giri.com
代表者	代表取締役　大幡　正敏
設立	2023年　12月
事業内容	備蓄おにぎり製造　卸売業　農業受託（米・しめ縄）
会社沿革	2023年　12月　株式会社　万福　設立 2024年　1月　㈱FSファクトリーよりライセンス取得 2024年　5月　株式会社万福　宮崎工場　オープン

…… 保存期間について ……

検査試験をもとに製造から６年あります
（※4年６ヶ月以上の製品をお届けします）
※流通在庫期間を考慮し「５年保存」と紹介しております。

検査報告書

成績書

成績書

正規ブランドの証

類似品にご注意ください。

6年3ヶ月常温保存おにぎり
検査報告書
一般生菌：300CFU/ｇ未満
大腸菌群 大腸菌 黄色ブドウ球菌：陰性

工場　株式会社万福
宮崎県宮崎市清武町加納甲3260-1

【おにぎり同好会公式LINE】【株式会社万福HP】

現在調整中

お問い合わせ・ご注文はこちら

株式会社シルバーレスキュー

天草市本渡町本渡2576-1
☎0969-31-1332　FAX 31-1362