

非常食を、希望食に。

災害による停電発生時、高出力・大容量のポータブル電源が実現する、電子レンジやトースターなどの調理家電でつくる新しい「非常食レシピ」を開発。

ポータブル電源でつくる非常食レシピ 『LIFE PLATE』を公開

長野県乗鞍岳に『Emergency Food Restaurant LIFE PLATE』期間限定オープン

ポータブル電源メーカーのEcoFlow Technology Japan株式会社(所在地：東京都江東区、代表取締役：安齋美子、以下EcoFlow)は、災害による停電発生時の食体験をアップデートし、ポータブル電源が実現する新しい防災の可能性を発信するため、これからの非常食レシピ『LIFE PLATE』を開発・公開いたしました。

この非常食レシピを、災害時の状況に近いオフグリッド(電気やガスが通っていない)環境の”山小屋”で提供する非常食レストラン『Emergency Food Restaurant LIFE PLATE』が、2021年10月16日(土)から2日間限定で、長野県乗鞍岳の「冷泉小屋」にてオープンいたします。



WEBサイト

<https://jp.ecoflow.com/pages/ecoflow-lifeplate>

近年日本では、台風や地震などの自然災害による停電被害が多発しています。従来ポータブル電源はアウトドアでの用途が一般的でしたが、これを活用することで、停電時でも電子レンジやトースターといった調理家電を稼働させることができるため、美味しく温かい食事をつくることが可能になります。

EcoFlowは、「非常食を、希望食に。」というコンセプトのもと、防災食アドバイザーの今泉マユ子氏に監修いただきながら、これからの非常食レシピ『LIFE PLATE』を開発・公開いたしました。大規模災害の発生時、インフラ復旧までの数日間をどう過ごすかが、防災の観点で重要になります。こうした中で『LIFE PLATE』は、「時短」「節水」「ありもの利用」という3つの特徴を持ち、また各メニューも「常備菜として一週間保存できる」「体温を上げ免疫力を高める」など、停電発生時の生活者の課題に応えるものとなっています。これまでの非常食は必要な栄養を摂ることが目的だったのに対して、『LIFE PLATE』は栄養摂取だけでなく、被災時に落ち込みがちな気持ちを、温かい食事を通じて少しでも前向きなものにすることに貢献したいと考えています。

“人々の生活をより良いものにするためのクリーンな電力技術を開発する”ことを目指すEcoFlowは、今後もさまざまな取り組みを通じて、高出力・大容量のポータブル電源による新しい防災を実現していきます。

『LIFE PLATE』 3つのポイント

1. 心身に負担をかけない「時短」調理

心身共に疲弊しがちな災害時は、準備にかかる時間をなるべく短く、美味しく栄養の取れた食事ができることが重要。電子レンジ等の電気調理を活用することで、簡単かつ短時間に調理が可能に。

2. 貴重な資源を効率的に使う「節水」調理

災害時は、停電と共に断水することが多く、節水が重要に。通常のスチーマー料理や茹で料理に比べ、電子レンジや炊飯器を活用した調理は使用する水の量が少なく、節水を実現。フライパンや鍋を必要としないレンジ調理は、洗い物が少ないため、節水と衛生を両立することが可能に。

3. 多くのご家庭にある「ありもの利用」調理

災害時は、家にある(または入手可能な)限られた食材を活用し、数日間を乗り切る必要がある。EcoFlowによって電子レンジ等が使えることで、ありものを活用した調理が可能に。食事の準備にかかる時間や、食材確保の心配も減り、心身に負担をかけずに栄養バランスのとれた食事をとることができる。

『LIFE PLATE』メニューご紹介(一部)

タイムカプセル温サラダ ~1週間、冷蔵保存できる「災害常備菜」~



災害が起きてからでもつくれる備蓄食を。

災害時に最も不足しがちな栄養素は、備蓄が難しい野菜から摂れるビタミンやミネラル、食物繊維です。ありもののお野菜を使い、お酢の作用で保存効果を高めた、災害時のあたらしい常備菜となる万能のピクルスサラダです。

【使用する調理家電】電子レンジ (500w) 2分30秒

【使用電力】約20Wh

+1°Cジンジャースープ ~食後6時間の免疫を上げる保温食~



保温は、もっとも手軽な防災手段です。

体温が1°C低下すると、免疫力は約30%も下がってしまうと言われています。生姜は加熱することでからだ全体を芯から温めてくれます。心身の不調が生じやすい災害時、様々な病気のリスクから守ってくれる「保温食」となるスープです。

【使用する調理家電】電子レンジ (500w) 2分30秒

【使用電力】約20Wh

ワンスプーン・チーズリゾット ~一食分のエネルギーを満たす濃厚な一口~



少ない量の食事を、大きな力の源に。

大きなストレス下で生活をする災害時は、通常時の1.4倍~2倍のカロリーが必要と言われています。食欲不振に陥ることも多い災害時に、簡単でたった一口でしっかり栄養補給ができるチーズリゾットです。

【使用する調理家電】炊飯器で早炊き (350w) 40分

【使用電力】約180Wh

『Emergency Food Restaurant LIFE PLATE』 期間限定オープン

災害時の状況に近いオフグリッド(電気やガスが通っていない)環境の“山小屋”で、ポータブル電源を活用した未来の非常食『LIFE PLATE』をご提供します。

- 店舗名：Emergency Food Restaurant LIFE PLATE
- 場所：冷泉小屋（〒390-1520 長野県松本市安曇4308）
- オープン期間：2021年10月16日（土）～10月17日（日）2日間限定
- 参加費：無料
- 営業時間：レストランのご利用は、60分入れ替え制となっております。

[10月16日（土）] 3回実施（各回 8名限定）

- ① 12:00～13:00（11:20 乗鞍観光センターより出発）
- ② 13:15～14:15（12:35 乗鞍観光センターより出発）
- ③ 14:30～15:30（13:50 乗鞍観光センターより出発）

[10月17日（日）] 4回実施（各回 8名限定）

- ① 10:45～11:45（10:05 乗鞍観光センターより出発）
- ② 12:00～13:00（11:20 乗鞍観光センターより出発）
- ③ 13:15～14:15（12:35 乗鞍観光センターより出発）
- ④ 14:30～15:30（13:50 乗鞍観光センターより出発）

「冷泉小屋」の前の道「乗鞍エコライン」は通年マイカー規制をしているため、お車ではお越しいただけません。専用のマイクロバスにて送迎させていただきますので、「乗鞍観光センター」入口付近までお越しいただき、スタッフまでお声がけください。なお、各回人数に限りがございますので、満席の場合ご案内できない場合もございます。予めご了承ください。



EcoFlow Technologyについて

EcoFlow Technology（エコフローテクノロジー）社は2017年に設立したポータブル電源の最先端を駆けるスタートアップ企業です。

私たちは安全性と利便性に焦点を当て、人々の生活をより良いものにするためのクリーンな電力技術を開発する事を目的としています。

次世代のポータブル電源は、趣味から産業、災害時と幅広いエネルギー供給環境を改善し、人々の活動に不可欠な電力エネルギーを提供することで、新たな生活環境や業務活動の機会を生み出します。

電源開発事業部のトップや化学材料メーカー経営者を含む元DJI社員3人、元米経済開発センター投資マネージャー1名の4人が、「クリーンな電力」へ「誰でも簡単にアクセス出来るような社会」を実現する事を使命とした会社として設立し、現在は同じ志を持つ従業員300名と共に、「スマートで強力な製品」を設計するため日々研究開発に励んでいます。

【EcoFlow会社概要】

- ・会社名：EcoFlow Technology Japan株式会社
- ・所在地：東京都江東区南砂2丁目36番11号 プライムタワー東陽町8階
- ・代表取締役：安齋美子
- ・会社HP：<https://jp.ecoflow.com/>

