

報道関係各位

2023年12月6日

「尾西のレンジ+(プラス)」シリーズ 第53回食品産業技術功労賞受賞 これからの非常食は押入れからパントリーへ レンチン3分で「もっと便利に」「もっと美味しく」

アルファ米等の長期保存食を製造・販売している尾西食品株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長古澤紳一 ※以下、尾西食品)が 8月25日に新発売した「尾西のレンジ+(プラス)シリーズ」が、日本初の電子レンジ調理可能なアルファ米を実現したとして、第53回食品産業技術功労賞を受賞しました。「食品産業技術功労賞」は食品産業新聞社が食品産業の発展に著しく貢献した技術・商品を開発した企業を表彰するもので、尾西食品は、2021年の「CoCo 壱番屋監修尾西のカレーライスセット」以来、商品・技術部門で2年ぶり、2度目の受賞となりました。



近年、個人向け商品の需要が増えており、関東大震災100年という大きな節目に、よりご家庭で備蓄しやすい非常食を提供したいという想いで、押入れにしまいがちな非常食をキッチンのパントリーでも気軽に保管できるように、水やお湯で作る従来のアルファ米の作り方の他に、電子レンジで調理できる機能を付加しました。新製品の「尾西のレンジ+(プラス)」はこれからの備蓄の新提案といえます。

尾西食品のアルファ米は、酸素や光を通しにくいアルミ蒸着袋に脱酸素剤を入れて製造から5年6か月の賞味期限を担保していますが、アルミは電子レンジで使用できないため、袋に工夫を施しています。また吹きこぼれを防ぐために、資材メーカーにご協力をいただきまして業界初となる新しいアルファ米の包装資材を開発しました(特許共同出願中)。

◎毎日でも手軽に食べられる「美味しさ」に拘りました

レンジ+(プラス)シリーズが更に美味しくなったと評価される理由として、電子レンジを使うことで袋が膨れ加圧されて、圧力釜と同じような効果が得られることが挙げられます。日常では便利に美味しく、災害には備えやすいため、ローリングストックに最適の製品です。

◎レンジでたった3分+蒸らし3分！ アルファ米をより身近に

アルファ米は炊きたてのごはんの美味しさをそのままに急速乾燥させたもので、水かお湯を注げば食べられ、長期保存が可能な非常食ですが、その特徴に加え、電子レンジ3分の調理で作れるようになりました。注水後600Wで3分(500Wで3分30秒)加熱後、3分間蒸らせば、炊き立てご飯のふっくらとした食感と美味しさが味わえます。災害時など電子レンジが使用できない状況下では、従来と同じように、水を注いで60分、お湯なら15分で召し上がれます。

◎開発の想い

長期保存できることは尾西食品の製品には欠かせない要件ですが、今回のレンジ+(プラス)シリーズの開発で密閉性を確保するのは簡単ではありませんでした。電子レンジ調理を可能にするということは、袋に蒸気口を設けなければならず、長年この相反する課題に取り組み、やっと製品化することができました。便利で日頃から使いやすくなったことで、一人でも多くの方に気軽に備えていただきたい一品です。

【尾西のレンジ+(プラス)シリーズ】



赤飯・山菜おこわ・ドライカレーの3品目は



【製品概要】

シリーズ名	尾西のレンジ+(プラス)シリーズ
調理方法	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジの場合:注水後 600W 3分(500W で3分 30 秒)加熱、3分間蒸らして完成 ・お湯、水の場合:お湯もしくは水を注ぎ、お湯で15分、水で60分時間をおいて完成
内容量/出来上がり量	内容量:80g/ 袋、 出来上り量:五目ご飯・ドライカレー・チキンライス 210 g 赤飯・山菜おこわ 170g (お茶碗たっぷり1杯分)
賞味期限	製造から 5 年 6 か月
希望小売価格(税込)	五目ごはん、ドライカレー、チキンライス、赤飯:410円/袋 山菜おこわ:453円/袋
発売日	2023 年 8 月 25 日
購入先	<ul style="list-style-type: none"> ・亀田製菓公式ネットショップ 通販いちば https://www.kameda-netshop.jp/collections/onishi-foods ・全国大手スーパー、コンビニ、ホームセンターなど順次展開

■ 尾西食品株式会社

- ・ 事業内容：長期保存食の製造と販売
- ・ 代表取締役社長：古澤 紳一
- ・ 所在地：〒108-0073 東京都三田 3-4-2 いちご聖坂ビル 3 階
- ・ URL：<https://www.onisifoods.co.jp/>



■ 報道関係者様からのお問い合わせ

尾西食品株式会社 PR 事務局 (株式会社エンパシージャパン内)
 Tel:03-6721-1588 Mail: onishifoods_pr@empathyjapan.co.jp
 担当:田村文・渡辺 香代子 連絡先:080-3120-3787 Mail: tamura@empathyjapan.co.jp