

なぜ、うまい?!

特許技術

加圧マイクロ波製法

革命的バックごはんの背景には、
こんな特許技術がある...

イチオシ! 商品ラインナップ



since 1909 NAGAOKA

ストックライス

具材たっぷりのストックライスは、“本当においしい”をコンセプトに、非常食特有の長期保存とおいしさを兼ね備えたご飯です。
おかず要らずで経済的! 普段のお食事でも使えるおいしさです!



5年保存

内容量 200g



炊き込みご飯



カレーピラフ



とり飯



3年保存

内容量 200g



北海さけわかめ



あなご飯



チキンライス

ストックライスzousui (雑炊)

史上初のトレイ型雑炊で、容器に移す必要がなく食事ストレスを軽減! 調理ができなくてもそのままでもおいしくお召し上がりいただけます。



2年保存

内容量 300g



餃子



和風スープカレー



とりねぎ塩

個食用レトルト副食 (おかず)

スタンディングパウチを使用しているので、開けても汁がこぼれる心配がありません。



3年保存

内容量 100g



牛しぐれ煮



豚角煮



味付鶏肉



牛角煮



角切りソーセージ



<特許製法>

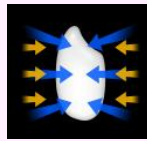
加圧マイクロ波加熱製法

炊きたて食感

つぶ感・つや感・もちり感

従来のレトルトご飯やアルファ米では不可能だった炊きたてご飯のようなつぶ感ともちり感が特徴です。

お米にマイクロ波を照射して表面に硬い層を作ること、十分な殺菌をしても食感を犠牲にすることなく、しっかりとした食感が残ります。



マイクロ波照射



層を形成

ハリとツヤのある口あたりのいいごはんに。

従来製法との
圧倒的な食感の違い！



ねちねち・・・

つぶ感と
もちり感！



長期保存

おいしさと安全性の両立

従来の製法や無菌包装米飯で長期保存を目指した場合、おいしさと安全性のどちらも重視することが不可能でした。

特許製法「加圧マイクロ波加熱製法」は、十分な殺菌で安全性を保ちつつ、ご飯の味や食感を損うことなくおいしさも両立。

どちらも損ねることなく長期保存できる国内唯一の製法です。

完全殺菌

2段殺菌で強固な安全性
食中毒の心配なし

マイクロ波照射による殺菌と、116℃～120℃でのレトルト殺菌の2段殺菌を行います。高温高压で殺菌するため、pH調整剤や殺菌剤を使うことなく、無菌状態を保持しています。

容器内は無菌のため、ウェルシュ菌などの食中毒菌の心配がなく、安心して召し上がりいただけます。

高強度・耐衝撃

自衛隊基準の驚異的耐久性

自衛隊基準を用いた完全密着仕様の場合、簡単には開かないパッケージを採用しています。

高いところから落ちたり水に濡れたりしても内部に影響が無いよう、衝撃性・耐久性に考慮して、しっかりとトップフィルムを密着させています。



完全密着仕様は
手では開きません

圧倒的おいしさ

保存食のイメージを覆すウマさ

高温高压で殺菌処理できるので、様々な食材や調味料を使っておいしさを追求しています。

これまでの保存食にはない圧倒的なおいしさは、非常時の心の救世主！
普段の食事としても大活躍です。
まずは、ご賞味下さい。

大量調理

一度に100個の湯せん可能

完全密着仕様は、避難所などでの大量調理に優れ、なおかつとりわけ・盛り付けの必要がない個食タイプで調理が衛生的で簡単です。

また、雑炊タイプは調理不要でそのままでもおいしく召し上がれるので、調理器具が無い場合に最適です。

pH調整剤不使用

余計なものは入れません

従来のパックご飯では細菌の増殖を抑制するために必要不可欠でした。
弊社の商品は、十分な殺菌で死滅させるため、おいしさを損ねるpH調整剤はまったく必要ありません。