

災害時に食べたくなる、いつもの味（日常にも使えて便利）

レトルト(常温) 缶詰(常温)

焼鮭甘露煮



8～10か月保存
500g×2入
40切入
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	オホーツク海域産で採れた、新鮮なカラフトマスを強火で焼いてから、柔らかく煮込んだ素朴な味わいの甘露煮です。	

にしん甘露煮



8～10か月保存
500g×2入
40切入
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	脂の乗った北洋にしんを、熟成のタレで炊いた甘露煮です。まろやかな味わいは、ご飯のお供、にしんそばにも最適です。	

にしん浅炊



8～10か月保存
20切入
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	脂の乗った北洋にしんを、優しい味付けでふんわりと炊き上げております。素材本来の風味を楽しめます。	

秋刀魚みぞれ煮



8～10か月保存
約70切入
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	北海道沖～千葉県銚子沖の新鮮なさんまを食べやすく一口サイズにカットして、おろし大根で味付けをしています。	

さんま蒲焼



8～10か月保存
約35切入
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	北海道沖～千葉県銚子沖の新鮮なさんまを食べやすくカットして焼いてから、味付けをしています。	

さんま生姜煮



8～10か月保存
500g×2入
約35切入
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	新鮮なさんまを食べやすくカットしてから焼いています。生姜の香りとタレの味わいがさんまの旨味を引き立てます。	

いわし生姜煮



8～10か月保存
400g×2入
約60尾入
骨まで食べれる

規格	800g	価格
特徴	新鮮ないわしを、香ばしく焼いてから味付けをしています。どこか懐かしい味わいに仕上げた和風生姜煮です。	

いわし梅煮



8～10か月保存
400g×2入
約60尾入
骨まで食べれる

規格	800g	価格
特徴	日本近海で採れた新鮮ないわしを、梅干して煮込みました。優しい酸味でさっぱりと食べやすい一品に仕上がっています。	

いわし鯉煮



8～10か月保存
400g×2入
約60尾入
骨まで食べれる

規格	800g	価格
特徴	北海道・青森太平洋沖～千葉県日本近海で漁獲された新鮮ないわしを、香ばしく焼いてから味付けをしています。	

帆立フレーク水煮



8～10か月保存

規格	500g	価格
特徴	青森県陸奥湾産の帆立貝柱を丁寧にほぐしています。帆立の出汁がたっぷりで、とても美味しいです。	

さば味噌煮ひとロカット



1年半～2年保存
固形750g
約25～30切
カット幅約45mm
骨まで食べれる

規格	1kg	価格
特徴	レトルトパウチに入ったひとロカットのさばの味噌煮です。	
原材料	さば(国産)・砂糖・みそ・でん粉・調味料	

あさり水煮



固形1kg
1年半～2年保存

規格	2kg	価格
特徴	新鮮なあさり原料を水煮にしました。面倒な処理は不要！保存料、着色料、甘味料、化学調味料不使用なので安心です。	

和風チキン(みそ味)



1年～1年半保存

規格	1kg	価格
特徴	鶏肉を甘味噌で味付けしております。	
原材料	鶏肉・味噌・砂糖・その他	

和風ツナ(フレーク)



1年～1年半保存

規格	1kg	価格
特徴	マグロのフレークを甘味噌で味付けしております。	
原材料	キハダマグロ・砂糖・醤油・その他	

スーパーチキン21



8～10か月保存

規格	1kg	価格
特徴	手軽にしっかりとした鶏肉の味わいを楽しめます。サラダや麺類のトッピング、サンドイッチの具材に最適です。	

はごろも煮(まぐろ味付・フレーク)



1年～1年半保存

規格	1kg	価格
特徴	まぐろを醤油で煮込んでいるのでご飯のお供にピッタリです。	
原材料	まぐろ・砂糖・醤油・その他	

シーチキンオイル無添加Lフレーク(ライトミート)



1年～1年半保存

規格	1kg	価格
特徴	料理に使いやすい食べやすい細かいフレーク形状です。	
原材料	キハダマグロ・食塩・大豆油・野菜エキス・調味料	

規格	価格
特徴	

きんぴらごぼう500



ケース販売
2年～2年半保存
固形500g
やわらか仕上げ

規格	700g	価格
特徴	ごぼうを丁寧にさがきした手作り感あふれるお惣菜です。ほんのりと香るごま油が食欲をそそります。	

切干大根の煮物500



ケース販売
2年～2年半保存
固形500g
やわらか仕上げ

規格	700g	価格
特徴	切干大根、にんじんを風味豊かに煮込みました。とろみを調整し、食べやすく仕上げています。	

大根と昆布の煮物500



ケース販売
2年～2年半保存
固形500g
やわらか仕上げ

規格	1kg	価格
特徴	大根、にんじん、昆布を風味豊かに味付けしました。歯ぐきでつぶしやすい厚さにカットしています。	

きのこ湯葉の煮物



ケース販売
2年～2年半保存
固形約730g

規格	1kg	価格
特徴	ひらたけ、なめこ、えのきたけ、きくらげの4種類のきのこ、にんじん、湯葉を具材とした彩りの良いお惣菜です。	

刻み昆布の煮物



ケース販売
2年～2年半保存
固形約730g

規格	1kg	価格
特徴	北海道釧路産のナガコンブに、こんにゃく、れんこん、人参、油揚げ、さつま揚げを加えて薄味に仕上げたお惣菜です。	

姫竹とかつお煮



2年～2年半保存
固形980g
細竹[5mm幅]

規格	1kg	価格
特徴	細竹となまり節を醤油、砂糖、煮干しなどでバランスよく味付けしたお惣菜です。細竹は斜め切に仕上げています。	

やきとり たれ味



災害食大賞受賞
2年半～3年保存
固形1,200g

規格	T2K	価格
特徴	国産鶏肉を食べやすい大きさにカットし、違赤外線のみで香ばしく焼き上げ、万人受けする味わいに仕上げております。	

ふる里の味



2年半～3年保存
固形1,300g
骨までやわらかい

規格	T2K	価格
特徴	身欠きにしんの旨味が具材に広がる手作り感ある逸品です。ふき・身欠きにしん・人参・高野豆腐・醤油・輪切り唐辛子・他	

さんま蒲焼



2年半～3年保存
固形1,400g
50～55切
骨まで食べれる

規格	T2K	価格
特徴	さんまを香ばしく焼き上げ、醤油タレで甘辛く仕上げました。	
原材料	さんま(北海道産)・醤油・砂糖・水あめ・でんぷん	

サンマカレー味



2年半～3年保存
固形1,400g
45～55切
骨まで食べれる

規格	T2K	価格
特徴	カレー風味で骨までやわらかく煮込んであります。	
原材料	さんま(北海道産)・醤油・砂糖・水あめ・カレー粉・調味料	

さんま梅煮



2年半～3年保存
固形1,300g
40～50切
骨まで食べれる

規格	T2K	価格
特徴	北海道産の新鮮なさんまを梅でさっぱりと煮込みました。	
原材料	さんま(北海道産)・砂糖・醤油・梅・みりん・でんぷん・生姜	

まぐろチャンク油漬(ライトツナ)



2年半～3年保存
固形1,705g

規格	T2K	価格
特徴	国内工場で製造したチャンクタイプのまぐろ油漬です。	
原材料	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩・その他	