

2018年8月30日
マルコメ株式会社

新しい
備蓄スタイルの
推進運動

日本ソイフードマイスター協会の おいしい防災食プロジェクト、 「DAILY STOCK ACTION」に参加します。



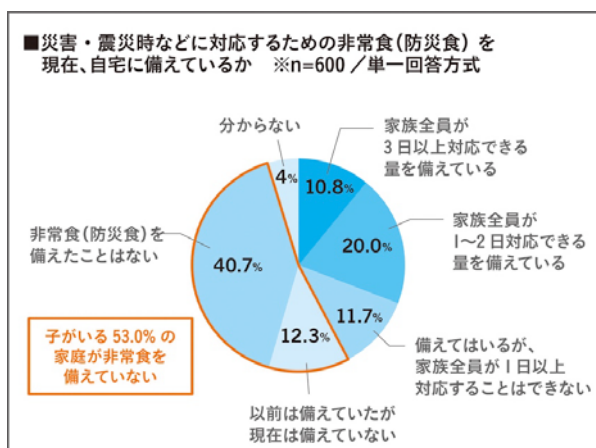
常温保存食品を一定量ストックしながら日常的に食べていく
新しい備蓄スタイルに「大豆のお肉」「コナミン」を推奨

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、一般社団法人日本ソイフードマイスター協会(代表理事:池上紗織)が推進する活動、「DAILY STOCK ACTION ~おいしい防災食プロジェクト~」に賛同、2018年8月から企業パートナーとして参加しました。

DAILY STOCK ACTION(デイリー・ストック・アクション)とは?

「DAILY STOCK ACTION」とは、一般社団法人日本ソイフードマイスター協会が中心となって進める「常温保存可能食品を常に一定量ストックしながら日常的にも使っていこう!」という、新しい備蓄スタイルの推進運動です。災害発生時、居住可能な場合は自宅待機が原則。自宅には1週間分の備蓄食料があると安心です。しかし、非常時のためだけにそれだけの量を揃えるのは大変な上、普段から食べ慣れていない味は災害時にも落ち着かないものです。そこで、常温保存が可能な食品を日常的に使っていくことで、いわゆる防災食から、食品の選択肢が広がり、ストックも容易になります。

おいしい防災食
プロジェクト



安全靴や作業着等を販売する通販サイト、ミドリ安全.com (<https://midori-anzen.com/>)が、非常食(防災食)の備えについて今年行った実態調査で、子どもと同居する20~49歳の全国の女性600名のうち、53%が非常食を備えておらず、備えたことがある人の75.1%が「非常食の賞味期限切れ」を経験しているという結果が出ています。

デイリーストック食品を選ぶポイント

日本ソイフードマイスター協会では、デイリーストック食品を選ぶポイントとして次の4点をあげています。

- ① 開封後しばらく日持ちする、もしくは使い切りサイズであること。
- ② 常温保存可能食品のみの組み合わせでも美味しく食べられること。
- ③ 短い調理時間で食べられること。
- ④ 調理後の生ごみがなるべく出ないこと。

そこで、マルコメでは「大豆のお肉」シリーズと、「コナミソ」をデイリーストック向きの食品として推奨します。

出所：日本ソイフードマイスター協会HP「DAILY STOCK ACTION」

公式サイト：<https://www.jsfma.com/dailystockaction/>

「大豆のお肉」シリーズがデイリーストックに向いている理由

当社の「大豆のお肉」シリーズは乾燥・レトルト・冷凍の3タイプがあります。また、2015年に発売したレトルトタイプは賞味期限が18ヶ月で常温保存が可能です。湯戻しも不要なため、お肉代わりのデイリーストックに向いています。

「コナミソ」がデイリーストックに向いている理由

化学調味料を使っていない粉末タイプのだし入り味噌「コナミソ」は、冷蔵不要で使いたい時に少量ずつ使えます。サラサラとした質感が特長で、お椀にお好みの具材と合わせてお湯を注げばみそ汁に、炒め物や和え物といった料理にも使い勝手がよく、かけるだけで簡単に1品仕上げるができるため、防災食としても優れています。



日本ソイフードマイスター協会 代表理事 池上 紗織さん

食事は、生きるためだけでなく、楽しい時間、団らんの時間、安らぎの時間でもあります。非常時だからこそ、普段から食べ慣れたものを食べられるという安心感は大切だと思います。日常にも取り入れている食スタイルが非常時にも活かされたいですね。

一般社団法人日本ソイフードマイスター協会について

日本ソイフードマイスター協会は、生涯役立つ食の栄養知識をベースに大豆の役割を学べるソイフードマイスター養成講座を開催しています。大豆の摂取機会を増やすためにも、和食だけにとらわれない大豆料理(ソイフード)の提案や、レストランとのコラボメニュー企画、学校給食メニュー考案などを行っています。肉魚に匹敵するたんぱく源であり、野菜のようにビタミンやミネラルも豊富な大豆は加工食品が豊富です。また、常温保存が可能な食品も多く、防災食としても活躍することからDAILY STOCK ACTION～おいしい防災食プロジェクト～を立ち上げました。

本部住所 : 東京都港区南麻布2-9-12

TEL : 03-6277-3386

設立 : 2014年5月12日

代表理事 : 池上 紗織

公式サイト : <https://www.jsfma.com/>

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、松井、尾田
TEL:03-5285-0122
FAX:03-5285-3209

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)