

2020年11月2日(月曜日)発行の本
 「ローリングストックで! 防災にそなえるレシピ」に
 パンの缶詰について掲載されました!

主食

エネルギーの素になる
 主食の備蓄は最優先で。
 お気に入りの多めに
 ストックするのが◎。



3年たっても焼きたてのおいしさを実現!



1995年の阪神・淡路大震災をきっかけに開発された
 パンの缶詰の元祖。パンは薄紙に包まれた状態で入
 っているため、取り出しやすいうえに直接手が触れな
 いので衛生的です。

「PANCAN」オレンジ味、ストロベリー味、ブルーベリー味
 保存期間●常温で約3年 各100g 420円/パン・アキモト

おいしい!
 備蓄食品
 カタログ

東日本大震災後、
 長期保存できる食品の種類が
 ぐっと増えました。そこで、
 防災食のプロがおすすめする
 備蓄しておきたい食品を
 ご紹介します。



オレンジページ
 ORANGE PAGE BOOKS

ローリングストックで!

防災に

そなえる
 レシピ

オレンジページ
 ローリング
 ストック
 宣言!

How to
 在宅避難の
 備え



非常時の
 調理
 アイディア

備蓄を
 ローリング
 ストックする
 レシピ

トルトパウチのおかゆシリーズ。国産コン
 源とする清水を使用し、土鍋炊きに学ん
 ぶくらと炊き上げられているので、温め
 しく食べられます。

がゆ、梅がゆ、玉子がゆ、白がゆ
 各250g 紅鮭200円(編集部調べ)、紅鮭以外
 味の素

パウチタイプのおかゆだから
 家はもちろん
 野外でも食べられる