



# 合成保存料を使わない 超長期保存食

賞味期限  
製造年月  
から

# 25年



**Q** 「未来への贈り物25years」はなぜ超長期保存できるのですか？

**A** 食品の品質を長期間維持するには、酸化や微生物増殖の原因となる酸素や水分をできるだけ取り除かなければなりません。「未来への贈り物25years」は、フリーズドライ製法により水分を除去し、窒素充填や脱酸素剤によって酸素を取り除くとともに、確実な方法で缶を密封し、外気からの酸素や水分の流入を防ぐことにより保存性を高めています。

**Q** 缶詰には錆がでるので、保存が心配です。

**A** 「未来への贈り物25years」の缶は、内側と外側の両面にエナメルのコーティングを施すことで、一般の缶詰の缶より格段に錆びにくくしてあります。高温・多湿を避けて保管していれば、錆により劣化することはありません。

比べてみてください!  
こんなに  
お得です!!

増税分を考慮しても  
お得です!!

## 未来への贈り物25years

チキンシチュー (保存期間:25年)

( 日常食と変わらない風味と栄養バランスを持っています。  
非常用のみならず老人・幼時・病人食としても使用できる汎用性の高さ。 )

クラッカー (保存期間:25年)

( 甘さを抑え、パン代わりの主食として食べれます。 )

20食の備蓄に要する費用

¥18,900

25年間の買い換え回数

買い換え不要

25年間に  
必要な費用

わずか ¥18,900

例えば  
従来の  
備蓄食だと

缶入りカンパン (保存期間:5年)

20食の備蓄に要する費用

@240 ¥4,800

25年間の買い換え回数 5回

25年間に必要な費用 ¥24,000

アルファ米 (保存期間:5年)

20食の備蓄に要する費用

@380 ¥7,600

25年間の買い換え回数 5回

25年間に必要な費用 ¥38,000

缶詰パン (保存期間:3年)

20食の備蓄に要する費用

@300 ¥6,000

25年間の買い換え回数 8回

25年間に必要な費用 ¥54,000

## おいしい召し上がり方

### クラッカーの召し上がり方

クラッカーは、お口にやさしいソフトタイプですから、たくさん食べられます。

ジャムやバターなどをつけ、パン代わりの主食として赤ちゃんからお年寄りまで、おいしく召し上がっていただけます。

そのまま召し上がることも出来ます。  
また、食材としても利用できます。



### チキンシチューの召し上がり方

**STEP1**

缶の中身を全量ナベに入れます。

**STEP2**

水を2.4リットル入れます。

(計量カップが無い場合は、缶のおよそ約8分目の量)

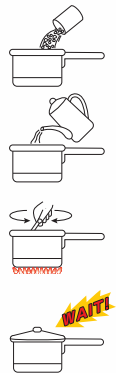
**STEP3**

加熱しながらよくかき混ぜます。

沸騰したら火を止め、フタをして10分ほど蒸らします。

**STEP4**

災害等で熱源がない場合は、かき混ぜた後フタをして10分程待ちます。加熱しなくてもおいしく食べられます



★味が濃いと感じた時は水を足して、お好みの味加減にしてください。

★少量を使う場合は上記の方法を参考にして、水の量を加減してください。

★一度開缶したものは、1週間以内に召し上がってください。

※未来への贈り物25yearsは、引き合いが多く自治体等が優先の為、納期に時間がかかる場合がございます。