

常温7年

写真は調理例です

新潟 まつやの

白がゆ

【災害食向け 即席おかゆ】

百年の極み

数多のお粥製品を手がける米加工会社として
いたすら目指してきたもの、ここに、極まる。



 まつや
matsuya
Since 1907

やわらかくてふっくら食感！ 香り・味・食感へのこだわり

- 100%国産米、アレルギーフリー
- 開封して直接お湯（水）を注ぐ簡単調理
- お米の炊きたての香りが広がる
- お湯で10分、水で50分の調理時間
- お湯の量で、やわらかさも自由自在

百年の極み技
独自の瞬間フレッシュ製法※

調理例

常温
7年

使ってみればわかる
食べてみればわかる
違いがわかる

※創業以来伝わる米粉の製粉技法を応用し自社開発した製法で、瞬間的に旨味や栄養を閉じ込めてロングキープを実現。フリーズドライ製法ではありません。

離水せず、どなたでも食べやすい まつやの白がゆ

老若男女、食事制限、体調不良、食欲不振などなど、様々な食のニーズが想定される避難生活で、オールラウンドに対応できる「お粥」の備蓄を進めましょう。

- ・災害時要援護者（幼児や高齢者）
- ・長期避難生活のストレスなどで食欲が落ちている人
- ・病中、病後の食事に（大規模災害時に限らず）など



できあがりは、お茶碗の約1杯半（約340g）※お湯または水、300ccが目安



1 開封し、脱酸素剤、食塩、スプーンを取り出します。



2 袋の底をしっかりと開いてから、お湯または水を袋内側の注水線を目安に注ぎます。
※お湯の量で軟らかさの調整が可能です。



3 溶け残らないよう、袋の底まで付属のスプーンなどでよく混ぜ、袋上部の「チャック」を閉めます。



4 熱湯で10分、水で50分待ってから、お好みで食塩をふりかけ、よく混ぜたら完成です。（水は常温の備蓄用水または水道水）

栄養成分表示 1食(44g)あたり

エネルギー : 160.4kcal
たんぱく質 : 2.4 g
脂 質 : 0.4 g
炭水化物 : 37 g
食塩相当量 : 2 g

※栄養成分表示は、添付の食塩を含んだ数値（計算値）です



商品名/名称	まつやの 白がゆ / 乾燥即席おかゆ
JANコード	4510549005252
原材料	うるち米(国産)、食塩(添付食塩)
内容量	1食分 44g (乾燥おかゆ 42g、食塩 2g)※スプーン付
賞味期限	7年
保存方法	直射日光を避け、常温保存
ケース入数	50

※当社では、アレルギー28品目不使用製品につきましては、全て専用工場にて製造しており、この工場建屋には、アレルギー28品目に該当する原料は持ち込んでおりません

■パッケージサイズ・総重量	
幅	165mm
縦（底面）	45mm
高さ	150mm
総重量	58g

■ケースサイズ・総重量	
幅	440mm
縦（奥行）	340mm
高さ	170mm
総重量	3.8kg

■製造

おかげさまで創業116年

まつや株式会社
matsuya
SINCE 1907

〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413

http://www.niigata-matsuya.co.jp/

■販売