

Q & A

お客様からよく寄せられる質問にお答えします。

Q1 サバイバル®フーズはなぜ超・長期保存ができるのですか？

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。サバイバル®フーズは、フリーズドライ製法により水分を除去*し、脱酸素剤によって酸素を取り除くとともに、確実な方法で缶に密封し、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。

Q4 非常食は一人あたりどのくらい用意すればいいですか？

A: 阪神淡路大震災の当時、神戸市東灘区に住んでいた弊社のスタッフによれば、2日目に買出しに出たときはほとんど何も手に入らず、3日目には食料がなくなったそうです。最低1週間分の確保をお薦めいたします。サバイバル®フーズでいえば2号缶ファミリーセット2箱分です。

※水分は最大98%除去。

Q2 300人の社員用に3日分の備蓄食を保管するにはどのくらいのスペースが必要ですか？

A: 300人の3日分の総食数は2,700食です。2,700食分の1号缶ファミリーセット(60食/1箱)を購入すると45箱になります。45箱を保管するスペースは約1.4㎡ですので標準的な事務机2つ分ぐらいが必要です。

Q5 保管場所はどこが最適ですか？

A: 普段の生活のように、湿気と温度変化が少ない環境が最適です。生活の場では風通しをよくし、暑ければ涼しく、寒ければ暖かくしています。いつも目につくところに保管することで、濡れ、へこみ等の異変にも早く気付きます。

Q3 缶詰には錆がでるので、保存が心配です。

A: サバイバル®フーズの缶は、内側と外側の両面にコーティングを施すことで、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。

Q6 重さはどのくらいですか？

A: フリーズドライ製法により、水分を最大98%除去しているので、調理後の製品の約1/7の重量になっています。1缶あたりの重量はメニューにより異なりますが、10食入りの大缶製品で1缶あたり約600～約1,200g程度です。

●詳しくはホームページでご覧になれます。

お客様の声 導入されたお客様から、こんな声が届いています！

超・長期保存で更新時の手間いらず

サバイバル®フーズは超・長期保存なので、更新の際の手間がかからないのが助かります。搬入・搬出の手間や、期限切れ間近のものをどう献立に利用するかで悩むことが、ほとんどありません。栄養面でも、災害時にカロリーがしっかり取れる点がよくと思います。お湯はもちろん、水や、そのままでも食べられるところもいいですね。

東京慈恵会医科大学附属病院
栄養部 管理栄養士 主任 小沼 宗大様

入学時に購入し、卒業時に還元

当校では、入学時に新入生の人数分のサバイバル®フーズを購入し、在学期間中に災害などが起こらなければ卒業時に生徒に還元する仕組みをとっています。導入のポイントは、サバイバル®フーズが市役所などに導入されている実績があり、信頼ある製品だということです。いざという時の備えがあるので、教職員も保護者も、安心感を持っていると思います。

専修大学松戸高等学校
常務理事 事務局長 川田 隆男様

●この他、多くのご感想をお寄せいただいております。詳しくはホームページでご覧になれます。

まとめ買いならファミリーセット

チキンカレー・チキンシチュー・野菜シチューのファミリーセット

3種類の料理を副食に、主食のクラッカーと併せて召し上がっていたたくさん人気のセットです。



1ケース	6缶詰合
クラッカー	3缶
チキンシチュー	1缶
野菜シチュー	1缶
チキンカレー	1缶
標準食数	約60食相当(2人家族10日間用)
総重量	約6.5kg(箱を含む)
箱の大きさ	W48.7×D32.4×H19.9cm

●各缶には缶切りが一つ付属しています。

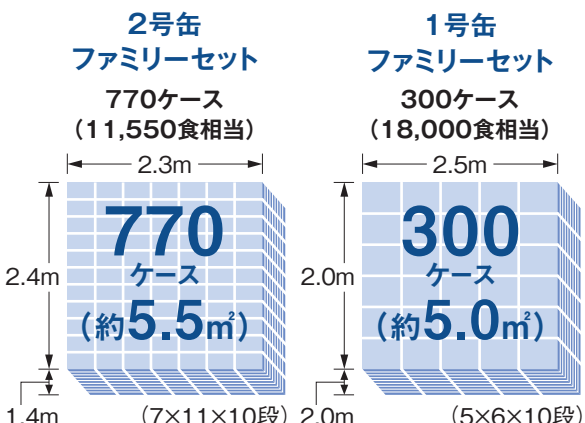
洋風とり雑炊と洋風えび雑炊のセット

ご飯もののセットです。主食と副食が組み合わさっているので、これだけで召し上がれます。

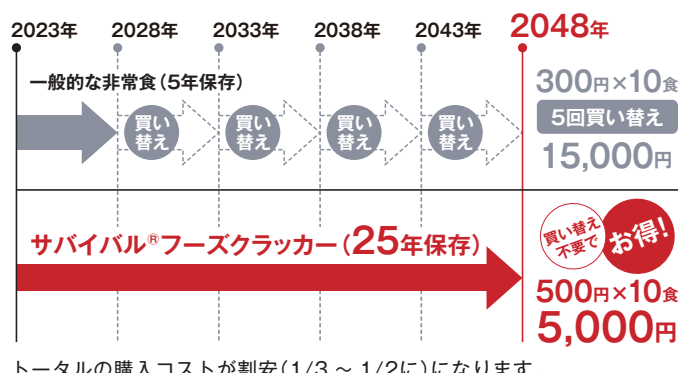


1ケース	6缶詰合
洋風とり雑炊	3缶
洋風えび雑炊	3缶
標準食数	約60食相当(2人家族10日間用)
総重量	約5.2kg(箱を含む)
箱の大きさ	W48.7×D32.4×H19.9cm

軽自動車駐車スペースにこれだけ保管できます



一般的な非常食との保存期間とコストの比較



トータルの購入コストが割安(1/3 ~ 1/2)になります。

販売元

株式会社 セイエンタプライズ

〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-1

お問い合わせは いざサ バ イ バ ル

0120-138186

【受付時間】月曜日～金曜日／10:00～17:00(年末年始・土・日・祝日を除く)

詳しい製品情報は
ホームページで
ご覧になれます。

セイエンタプライズ



ホームページ <https://www.sei-inc.co.jp/>

メール sei@sei-inc.co.jp



Rev. 2023-09

災害時だからこそ

おいしい食事が必要なんです。

25年保存の備蓄食

サバイバル®フーズ



SURVIVAL® FOODS

いざという時こそ、ほっとできるおいしさを
サバイバル®フーズは、
25年保存のおいしい備蓄食です。

“初の国内製造、超・長期保存食” サバイバル®フーズ

創業から約半世紀、日本の長期保存食市場をリードしてきた
株式会社セイエンタプライズが販売する、
国内生産で初めてとなる25年の長期備蓄食です。



「サバイバル®フーズが選ばれる理由 5つのPOINT 9つのメリット」

POINT 1 【超・長期保存】

常識を超えた長期保存ができるその秘密は、高度なフリーズドライ技術で水分だけを極限まで(最大98%)除去していることと、脱酸素剤によって缶内の酸素を取り除き、確実な方法により密封していることです。3~5年保存の通常の非常食に比べて買替の頻度が減らせるため、トータルコストが1/3~1/2に、更新の手間も省けます。また、毎年備蓄を積み増やしていけば、通常の5倍の備蓄が可能です。

- メリット 1 トータルの購入コストが割安になります。(1/3~1/2に)
- メリット 2 防災担当者様の更新作業の手間が軽減されます。
- メリット 3 計画的に備蓄が増やせます。(5倍に)

POINT 2 【おいしい】

一度調理した料理をマイナス30度で凍結、乾燥加工、色も味も香りも栄養バランスも閉じ込めて水分だけを除去。だから調理した時のおいしさはそのまま。災害時にも普段と変わらないおいしい食事をお届けすることで、あなたと家族をほっとさせると同時に、疲れた身体にエネルギーを補給します。

- メリット 4 おいしい食事は、災害時にあなたの心身の健康を守ります。
- メリット 5 栄養バランスの良い食事がとれます。

POINT 4 【国内製造】

原材料を厳選して調達後、国内で製造・加工・包装までを全て行うため、お客様の手元まで安定的に製品のお届けが可能となります。私たちは、発注から納品までの全ての工程において、常に品質・納期の安定を考えています。

- メリット 6 メイド・イン・ジャパンで安定供給

POINT 3 【簡単調理】

お湯を注いで5分、水でも10分で本格的なシチューや雑炊ができて上がります。忙しい災害時の食事には、誰もがおいしく調理できる簡単さと、少しでも調理時間を短くすることが望めます。

- メリット 7 調理時間が短縮できます。
- メリット 8 誰でも簡単に作れます。

POINT 5 【徹底した品質管理】

製造委託先の永谷園では、食の安全・安心への取り組みとして、独自の品質保証システム(NAFSAS)を導入し、全てのサバイバル®フーズの品質を保証しています。

- メリット 9 安心の品質

味ひとすじ
永谷園

サバイバル®フーズとは

日本の長期保存食市場のバイオニアとして約半世紀にわたり市場を牽引してきたセイエンタプライズが、国内屈指のフリーズドライ技術を持つ永谷園に委託して作られた、25年の超・長期保存が可能なクラッカーとフリーズドライ加工食品の備蓄食です。サバイバル®フーズこだわりのレシピを、永谷園が原材料を厳選して調達、国内で調理・加工・缶に封入しています。サバイバル®フーズは、味も品質も長期保存性も一切妥協いたしません。



チキンカレー (1号缶/2号缶)

厳選された素材と9種のスパイスのやさしい味のチキンカレー。スパイシーではなく、お子様からお年寄りまで、誰もが美味しく召し上がれる味に整えました。

NEW



- 内容量：1号缶 334g入り(10食相当) 2号缶 82g入り(2.5食相当) ●缶切り付
- 缶サイズ：(1号缶)φ15.9×H17.8cm (2号缶)φ10.3×H12.2cm
- 6缶入り箱サイズ：(1号缶)W48.7×D32.4×H19.9cm (2号缶)W31.8×D21.2×H13.5cm

標準食数
(1号缶)
約10食
相当

標準食数
(2号缶)
約2.5食
相当

クラッカー (1号缶/2号缶)

厚みがあって、食べ応え満点のクラッカー。素材本来の風味が活きているので、そのままでも、主食としておかずに合わせても、お子様から大人までおいしく召しあがれます。



- 内容量：1号缶 910g入り(10食相当) 2号缶 227g入り(2.5食相当) ●缶切り付
- 缶サイズ：(1号缶)φ15.9×H17.8cm (2号缶)φ10.3×H12.2cm
- 6缶入り箱サイズ：(1号缶)W48.7×D32.4×H19.9cm (2号缶)W31.8×D21.2×H13.5cm

標準食数
(1号缶)
約10食
相当

標準食数
(2号缶)
約2.5食
相当

野菜シチュー (1号缶/2号缶)

色とりどりの野菜を煮込んだ、コクのあるコンソメ味のベジタブルシチュー。こだわりのグリーンピースに国産じゃがいも、にんじん、とうもろこしの甘さと旨みが自慢です。



- 内容量：1号缶 344g入り(10食相当) 2号缶 84g入り(2.5食相当) ●缶切り付
- 缶サイズ：(1号缶)φ15.9×H17.8cm (2号缶)φ10.3×H12.2cm
- 6缶入り箱サイズ：(1号缶)W48.7×D32.4×H19.9cm (2号缶)W31.8×D21.2×H13.5cm

標準食数
(1号缶)
約10食
相当

標準食数
(2号缶)
約2.5食
相当

チキンシチュー (1号缶/2号缶)

国産じゃがいも、彩り野菜、しっとり柔らかな鶏肉、ホワイトルウが調和した、口の中でとろける甘くやさしいクリームシチュー。ほっとできるご家庭の味わいのシチューです。



- 内容量：1号缶 422g入り(10食相当) 2号缶 104g入り(2.5食相当) ●缶切り付
- 缶サイズ：(1号缶)φ15.9×H17.8cm (2号缶)φ10.3×H12.2cm
- 6缶入り箱サイズ：(1号缶)W48.7×D32.4×H19.9cm (2号缶)W31.8×D21.2×H13.5cm

標準食数
(1号缶)
約10食
相当

標準食数
(2号缶)
約2.5食
相当

洋風えび雑炊 (1号缶/2号缶)

ほんのりと芳ばしい海老の風味が効いた本格雑炊。ふつくと炊き上がったお米にグリーンピース、マッシュルームなど具材をふんだんに使い、滋味に富む料理に仕上げました。



- 内容量：1号缶 408g入り(10食相当) 2号缶 100g入り(2.5食相当) ●缶切り付
- 缶サイズ：(1号缶)φ15.9×H17.8cm (2号缶)φ10.3×H12.2cm
- 6缶入り箱サイズ：(1号缶)W48.7×D32.4×H19.9cm (2号缶)W31.8×D21.2×H13.5cm

標準食数
(1号缶)
約10食
相当

標準食数
(2号缶)
約2.5食
相当

洋風とり雑炊 (1号缶/2号缶)

鶏肉、マッシュルーム、にんじんなどの具材とふつくと炊き上がった国産米を、醤油、昆布だし、鰹だして煮込みました。出汁の効いたやさしい味の雑炊です。



- 内容量：1号缶 408g入り(10食相当) 2号缶 100g入り(2.5食相当) ●缶切り付
- 缶サイズ：(1号缶)φ15.9×H17.8cm (2号缶)φ10.3×H12.2cm
- 6缶入り箱サイズ：(1号缶)W48.7×D32.4×H19.9cm (2号缶)W31.8×D21.2×H13.5cm

標準食数
(1号缶)
約10食
相当

標準食数
(2号缶)
約2.5食
相当