

ホリカのごはんとカゴメのスープで簡単スープリゾット

レスキューフーズ RESCUE FOODS

一食ボックス待望の
5年保存製品が
新たに登場!!

一食ボックス【スープリゾット】

災害時不足しがちな野菜をしっかり補給できます。
発熱キット付きでアツアツのスープリゾットになります。



【トマトのスープリゾット】

〈セット内容〉

- 白いごはん ●カゴメ野菜たっぷりトマトのスープ
- 発熱キット ●レンジ、紙ナプキン

完熟トマトを中心に、9種類の野菜、白いんげん豆、大麦、小麦をじっくり煮込んだトマトのスープを使用。トマトやにんじんの緑黄色野菜を70g分、合計125g分の野菜を使っています。

【かぼちゃのスープリゾット】

〈セット内容〉

- 白いごはん ●カゴメ野菜たっぷりかぼちゃのスープ
- 発熱キット ●レンジ、紙ナプキン

大きくカットしたかぼちゃを中心に、8種類の野菜、赤いんげん豆、大麦・小麦をじっくり煮込んだかぼちゃのスープを使用。かぼちゃやにんじんの緑黄色野菜を50g分、合計80g分の野菜を使っています。

【豆のスープリゾット】

〈セット内容〉

- 白いごはん ●カゴメ野菜たっぷり豆のスープ
- 発熱キット ●レンジ、紙ナプキン

いんげん豆を中心に4種類の豆、8種類の野菜と小麦をじっくり煮込んだ豆のスープ使用。いんげん豆やひよこ豆など豆類を40g分、野菜を40g分使っています。

■荷姿／規格

商 品 名	トマトのスープリゾット	かぼちゃのスープリゾット	豆のスープリゾット
賞 味 期 間	製造から5年6か月		
J A N コード	4977113550004	4977113551001	4977113552015
G T I Nコード	14977113550001	14977113551008	14977113552012
荷 姿	12箱入り		
単 体 寸 法	W164×D125×H65mm		
単 体 重 量	585g		
ケ ー ス 寸 法	W390×D345×H147mm		
ケ ー ス 重 量	7.5kg		

※予告無くデザインを変更する場合がございます。
※「レスキューフーズ」は登録商標です。

どこでも簡単に温めて食べることができます。

【一食ボックスの温め方】



ご使用後の処分について
●発熱剤の主成分はアルミニウムです。使用済みの発熱剤は十分に温度が下がってから、各地域のごみ分別規定に従い、使い捨てカイロと同様の扱いで処分してください。

1 箱から食品や発熱剤などを取り出します。
※断熱用ダンボールは箱の底に敷いたまま、取り出さないでください。

2 発熱剤を袋から取り出し加熱袋の底に寝かせて置き、その上に食品を入れます。

3 発熱剤が一番底にあることを確認した上で、袋ごと箱に入れてください。
※発熱剤が一番底にないと、④で溶液と反応せず、発熱しない場合があります。

4 発熱溶液を袋に注ぎ、加熱袋のチャックをしっかりと閉めます。

5 発熱中は約20分間蒸気が発生します。その後10分間蒸らし、紙ナプキンを使用しヤケドに注意して取り出してください。

盛り付けのポイント
ごはんをよくほぐした後、こぼさないように全体にかけてお召し上がりください。

FORICA

ホリカフーズ株式会社

新潟営業所

〒949-7411 新潟県魚沼市大石59-1
TEL 025-794-5333 FAX 025-794-2562

東京営業所

〒110-0016 東京都台東区台東2-9-4
(明治安田生命秋葉原昭和通りビル9階)
TEL 03-5846-5106 FAX 03-5846-5095

ホームページ：http://www.foricafoods.co.jp