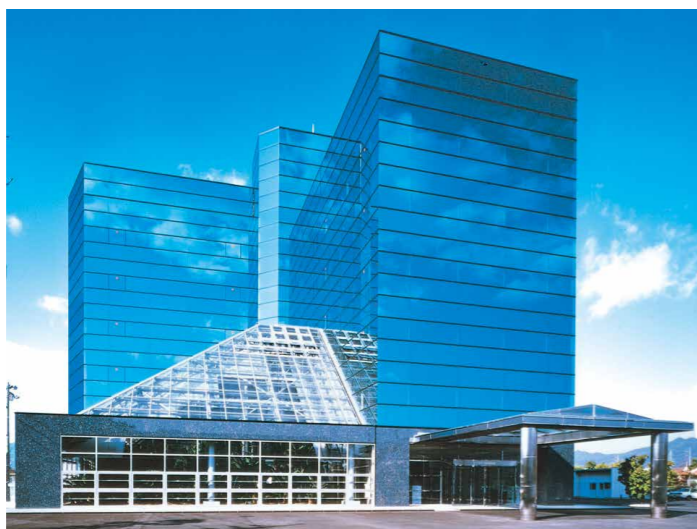


食品総合カタログ

マジックライス®・マジックパスタ®



サタケは1896(明治29)年、創業者・佐竹利市が日本で初めての動力精米機を考案し、生産したことに始まります。以来1世紀以上にわたり精米機のトップメーカーとして研究開発を重ねてきました。現在では米にかかわるすべての領域において、ハードソフト両面から最先端の技術・サービスを提供し、国内はもとより世界約140か国に製品を輸出しています。

1995(平成7)年に「マジックライス」を発売し食品の分野にも本格的に進出しました。2007(平成19)年には、これまでマジックライスで培ってきた独自のアルファ化加工技術を応用し「マジックパスタ」を発売しました。2008(平成20)年に独自の加圧・マイクロ波加熱方式で炊飯した「楽メシ」を発売しました。2010(平成22)年にマジックライス工場生産するマジックライス、マジックパスタについて、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」の認証を取得し、品質保証体制強化によりサタケのコンセプトである「食」の「安全・安心・美味・健康」を積極的に推進しています。サタケは「安全・安心」を第一に考え、厳しい衛生管理のもと最新鋭の工場にて一つ一つ丁寧に生産しております。



サタケ食品工場



株式会社サタケ

食品事業本部
〒739-0042 広島県東広島市西条町西条東821-1
TEL.(082)420-8562 FAX.(082)420-0861

東京営業所
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-5500 FAX.(03)3253-5514

大阪営業所
〒561-0854 大阪府豊中市稲津町2丁目5-1
TEL.(06)6867-6049 FAX.(06)6867-6073

広島営業所
〒739-0042 広島県東広島市西条町西条東821-1
TEL.(082)420-8634 FAX.(082)423-3627

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

ISO9001
認証取得
(品質マネジメントシステム)

ISO14001
認証取得
(環境マネジメントシステム)

ISO22000
認証取得
(マジックライス工場
マジックパスタ工場)



みんなで食料自給率アップ!

ラインナップ

非常用保存食の決定版! あらゆるシーンで活躍。

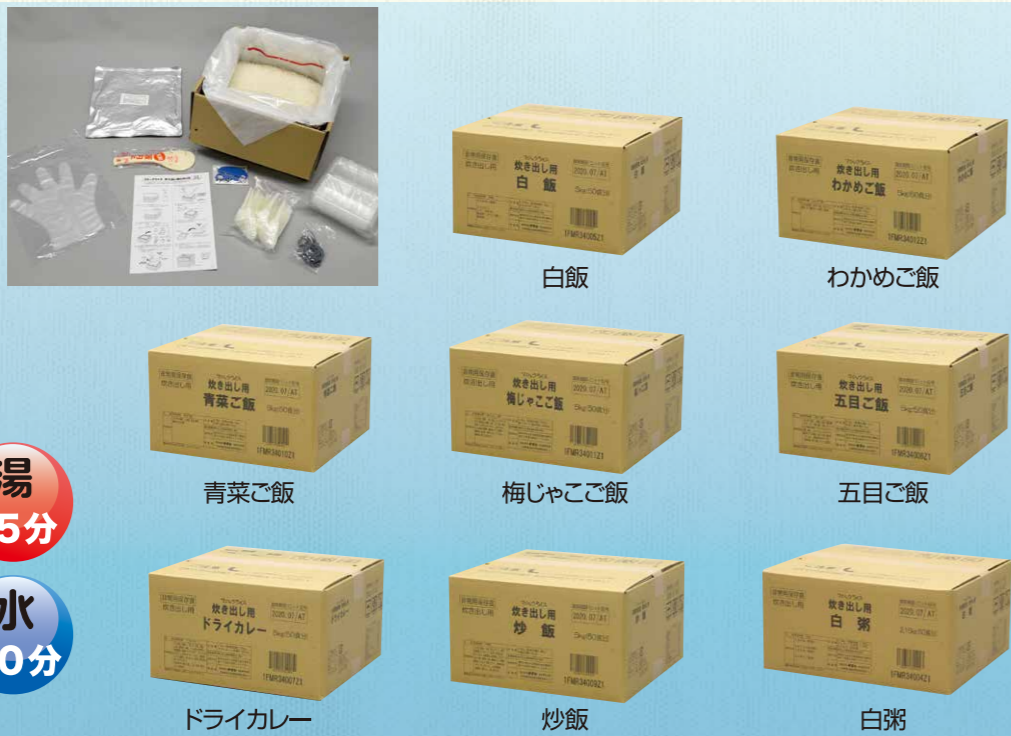
P3~6
マジック
ライス



湯
15分
水
60分

50人分作れる炊き出しご飯。

P7~10
マジックライス
炊き出し用



湯
15分
水
60分

女性に人気の本格パスタ。

P11~12
マジック
パスタ

湯
3分
水
20分



安心なお水も備えたい。

P13
非常用
飲料水



**災害時の
ライフラインと
食事** P13

カロリーの目安 1食あたり



食べ方2通り

5年
長期保存
できる!

2つの食べ方を選ぶ。

マジックライスは、調理時に注水量を変えることによって、ごはん和雑炊の2通りの食べ方が選べます。

マジックライスとは?

一度炊いたご飯を乾燥させているため、長期保存が可能です。お湯やお水を適量加えることで、炊きたての状態に戻ります。特殊な製法によって、粒感のある美味しいご飯が出来上がります。



マジックライスの作り方



熱湯を注いで
15分

水を注いで
60分



脱酸素剤・スプーンを取り出し、袋の底を広げる。

(ごはんの場合)
熱湯または水(15℃)を袋の内側の赤い注水線まで注ぎよくかき混ぜる。

(雑炊の場合)
熱湯または水(15℃)を袋の内側の青い注水線まで注ぎよくかき混ぜる。

ごはん
160ml
ドライカレー、
えびピラフは
140ml
雑炊
290ml



チャックを閉め、熱湯で15分、水で60分で出来上がり。

※電子レンジなどでも調理できます。詳しくはホームページをご覧ください。

ごはんの場合は…

雑炊の場合は…



アウトドアに



海外旅行に



乳幼児に



高齢者に



盛り付け例



盛り付け例

保存期間

5年






マジックライス 食方2通り

アレルギー
対応食

アレルギー特定原材料等27品目不使用

商品外観									
商品名	保存食 白飯	保存食 わかめご飯	保存食 青菜ご飯	保存食 梅じゃこご飯					
希望小売価格(税抜)	280円	320円	320円	320円					
保存期間	5年								
商品サイズ(1食)	〈縦〉155×〈横〉160×〈マチ幅〉90(mm)								
内容量(1食)	100g								
注水量(ごはん/雑炊)	160ml / 290ml								
出来上がり量	260g / 390g								
調理時間	熱湯で15分、または水で60分 ※電子レンジなどでも調理できます。詳しくはホームページをご覧ください。								
栄養成分(1食あたり)	エネルギー	387kcal	377kcal	373kcal	373kcal				
	たんぱく質	5.8g	5.9g	5.7g	6.6g				
	脂質	0.7g	0.8g	0.7g	0.8g				
	炭水化物	85.2g	83.2g	82.1g	81.0g				
	ナトリウム	2mg	839mg	1220mg	1334mg				
原材料名	うるち米(国産)	うるち米(国産)、わかめ、食塩、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料	うるち米(国産)、大根葉、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)	うるち米(国産)、梅、食塩、カタクチイワシ、かつお節粉末、砂糖、ねぎ、ぶどう糖、昆布粉末、かつおエキスパウダー、昆布エキス、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(赤キャベツ、カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE)					
	えび	かに	小麦	えび	かに	小麦	えび	かに	小麦
	そば	卵	乳	そば	卵	乳	そば	卵	乳
	落花生			落花生			落花生		
アレルギー情報 特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	あわび	いか	いくら	あわび	いか	いくら
	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
	牛肉	くるみ	ごま	牛肉	くるみ	ごま	牛肉	くるみ	ごま
	さけ	さば	大豆	さけ	さば	大豆	さけ	さば	大豆
	鶏肉	バナナ	豚肉	鶏肉	バナナ	豚肉	鶏肉	バナナ	豚肉
	まつたけ	もも	やまいも	まつたけ	もも	やまいも	まつたけ	もも	やまいも
	りんご	ゼラチン		りんご	ゼラチン		りんご	ゼラチン	
入り数	20食 / 50食								
ダンボールサイズ	20食: 〈幅〉214×〈長さ〉360×〈高さ〉175(mm) / 50食: 〈幅〉320×〈長さ〉440×〈高さ〉215(mm)								
総重量(ダンボール込)	20食: 2.5kg / 50食: 6.3kg								
JANコード	4531717310145	4531717310220	4531717310114	4531717310121					
ITFコード(20食)	14531717310142	14531717310227	14531717310111	14531717310128					
ITFコード(50食)	24531717310149	24531717310224	24531717310118	24531717310125					
商品コード(20食)	1FMR31014ZE	1FMR31022ZE	1FMR31011ZE	1FMR31012ZE					
商品コード(50食)	1FMR31014ZC	1FMR31022ZC	1FMR31011ZC	1FMR31012ZC					
保存方法	直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください								

● 本品の製造工場では、えび・かに・小麦・卵・乳・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む商品を製造しています。
● 梅じゃこご飯に使用しているじゃこ(カタクチイワシ)は、えび・かきの生息域で漁獲しています。

商品外観						
商品名	保存食 五目ご飯	保存食 ドライカレー	保存食 えびピラフ	保存食 牛飯	保存食 炒飯	
希望小売価格(税抜)	340円	340円	350円	350円	350円	
保存期間	5年					
商品サイズ(1食)	〈縦〉155×〈横〉160×〈マチ幅〉90(mm)					
内容量(1食)	100g					
注水量(ごはん/雑炊)	160ml / 290ml	140ml / 290ml	160ml / 290ml		160ml / 290ml	
出来上がり量	260g / 390g	240g / 390g	260g / 390g		260g / 390g	
調理時間	熱湯で15分、または水で60分 ※電子レンジなどでも調理できます。詳しくはホームページをご覧ください。					
栄養成分(1食あたり)	エネルギー	379kcal	376kcal	378kcal	389kcal	379kcal
	たんぱく質	6.6g	5.9g	6.4g	7.6g	7.4g
	脂質	1.2g	0.8g	1.3g	3.3g	2.1g
	炭水化物	81.6g	82.9g	81.8g	78.6g	79.1g
	ナトリウム	921mg	1244mg	1405mg	1148mg	1350mg
原材料名	うるち米(国産)、たけのこ、食塩、油揚げ、人参、醤油、砂糖、チキンエキス、チキンブイヨン、ごぼう、ぶどう糖、椎茸、椎茸エキス、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE)、(原材料の一部に小麦、乳を含む)	うるち米(国産)、乳糖、食塩、とうもろこし、人参、砂糖、香辛料、粒状植物性たん白、チキンブイヨン調味料、たん白加水分解物、野菜パウダー、野菜エキスパウダー、デキストリン、酵母エキスパウダー、パセリ、食用加工油脂、たん白加水分解物、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	うるち米(国産)、乳糖、とうもろこし、食塩、砂糖、ごぼう、砂糖、食用植物油、風味調味料(かつお)、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、乳を含む)	うるち米(国産)、牛肉、玉ねぎ、粉末醤油、食塩、食肉加工品、とうもろこし、糖、寒天、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹、ウコン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、卵を含む)	うるち米(国産)、人参、食塩、チキンブイヨン、食用植物油、玉ねぎ、豚肉加工品、とうもろこし、ポークエキス、魚肉練製品、粉末醤油、グリンピース、砂糖、香辛料、ぶどう糖、寒天、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹、ウコン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、卵を含む)	
	えび	かに	小麦	えび	かに	小麦
	そば	卵	乳	そば	卵	乳
	落花生			落花生		
アレルギー情報 特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	あわび	いか	いくら
	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
	牛肉	くるみ	ごま	牛肉	くるみ	ごま
	さけ	さば	大豆	さけ	さば	大豆
	鶏肉	バナナ	豚肉	鶏肉	バナナ	豚肉
	まつたけ	もも	やまいも	まつたけ	もも	やまいも
	りんご	ゼラチン		りんご	ゼラチン	
入り数	20食 / 50食					
ダンボールサイズ	20食: 〈幅〉214×〈長さ〉360×〈高さ〉175(mm) / 50食: 〈幅〉320×〈長さ〉440×〈高さ〉215(mm)					
総重量(ダンボール込)	20食: 2.5kg / 50食: 6.3kg					
JANコード	4531717310237	4531717310244	4531717310251	4531717310190	4531717310206	
ITFコード(20食)	14531717310234	14531717310241	14531717310258	14531717310197	14531717310203	
ITFコード(50食)	24531717310231	24531717310248	24531717310255	24531717310194	24531717310200	
商品コード(20食)	1FMR31023ZE	1FMR31024ZE	1FMR31025ZE	1FMR31019ZE	1FMR31020ZE	
商品コード(50食)	1FMR31023ZC	1FMR31024ZC	1FMR31025ZC	1FMR31019ZC	1FMR31020ZC	
保存方法	直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください					

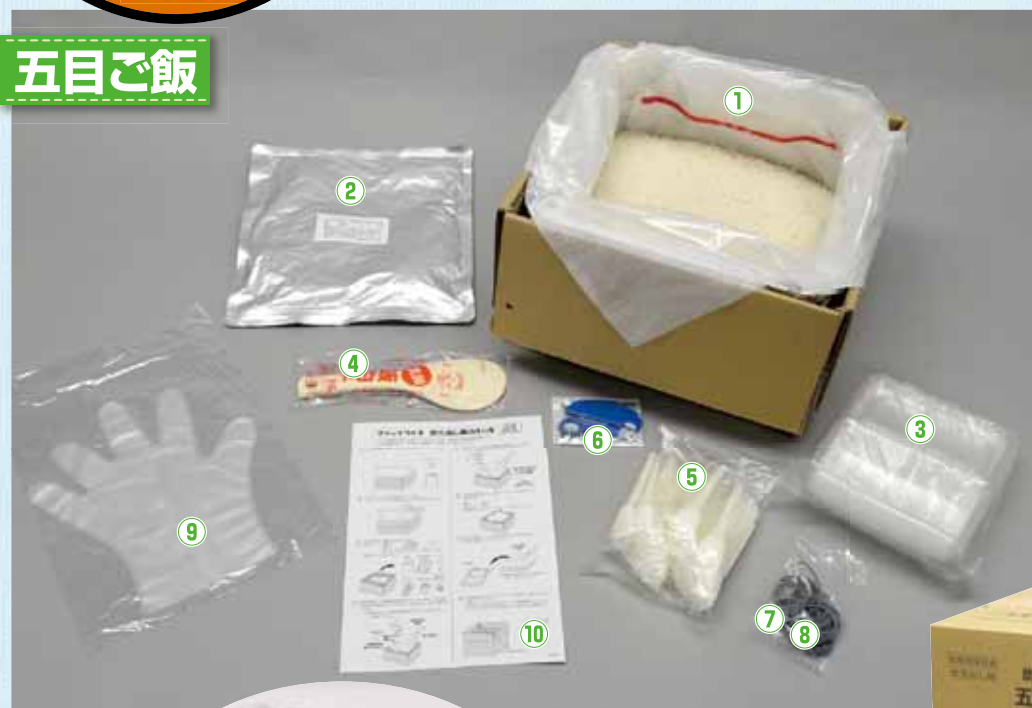
● 本品の原材料にはアレルギー情報の枠内が[]で塗られたアレルギー物質が含まれています。

マジックライス 炊き出し用



一度に50人分。

五目ご飯



内容物例(五目ご飯)

- ① 乾燥米飯 4.3kg
- ② 五目ご飯の具 0.7kg
- ③ 弁当容器 50個
- ④ しゃもじ 1本
- ⑤ スプーン 50本
- ⑥ 開封カッター 1個
- ⑦ 輪ゴム 50本
- ⑧ 針金入りビニールひも 2本
- ⑨ 衛生手袋 1組
- ⑩ 作り方説明書 1枚

※内容物は
アイテムによって
異なります。

白粥



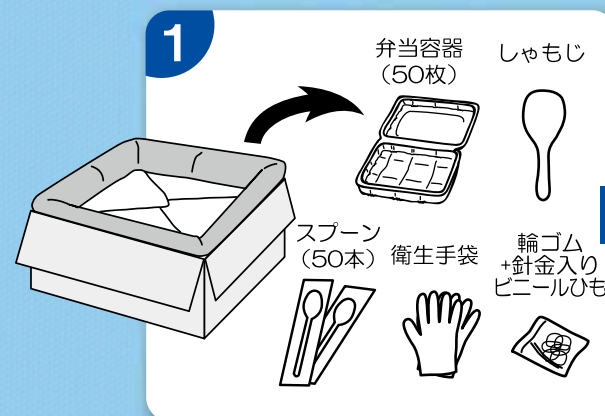
※容器が紙カップになり、しゃもじのかわりにお玉が入っています。

マジックライス 炊き出し用の作り方

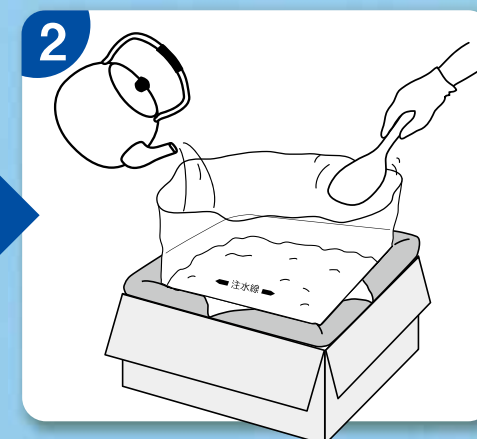
熱湯を注いで
15分

水を注いで
60分

調理には熱湯または水が8リットル
必要です。(白粥は10.5リットル)



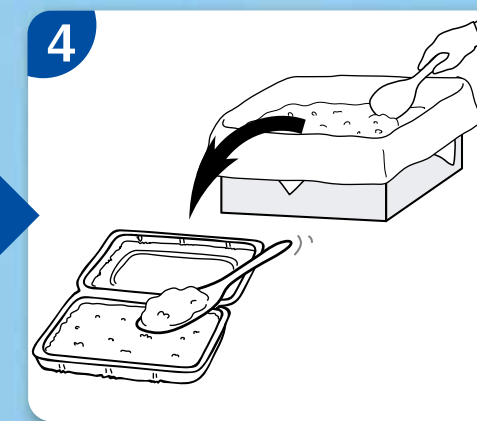
1 カッターで外袋を開封し、中から弁当容器やスプーンなどを取り出してください。



2 内袋から脱酸素剤を取り出し、注水線まで熱湯または水(具材があるものは具材)を加え、しゃもじで底からよくかき混ぜてください。



3 内袋の空気を出し、針金入りビニールひもで口を縛り、熱湯の場合 15分、水の場合 60分お待ちください。



4 全体をほぐし、かき混ぜてから弁当容器に盛りつけてください。ダンボールで運ぶ時は、上ふたをひもで留めると持ち運びに便利です。

●ドライカレー、炒飯は作り方が若干異なります。

50人分の
ご飯が完成!

保存期間
5年

マジックライス 炊き出し用

マジックライス 炊き出し用

アレルギー
対応食

アレルギー特定原材料等27品目不使用

商品外観					
商品名	白飯	わかめご飯	青菜ご飯	梅じゃこご飯	
希望小売価格(税抜)	11,000円	14,000円	14,000円	14,000円	
保存期間	5年				
内容量	5.125kg	5kg			
注水量	8ℓ				
出来上がり量	13.125kg	13kg			
調理時間	熱湯で15分、または水で60分				
栄養成分(1食あたり)	エネルギー	392kcal	380kcal	373kcal	373kcal
	たんぱく質	6.0g	6.0g	5.7g	6.6g
	脂質	0.7g	0.8g	0.7g	0.7g
	炭水化物	86.2g	83.2g	82.1g	81.1g
	ナトリウム	432mg	798mg	1220mg	1334mg
原材料名	うるち米(国産) ふりかけ/しそ、わかめ、 調味料(アミノ酸)、酸味料	うるち米(国産)、わかめ、 食塩、デキストリン、酵母 エキス、調味料(アミノ酸 等)、酸味料	うるち米(国産)、大根葉、 食塩、砂糖、調味料(ア ミノ酸)	うるち米(国産)、梅、食塩、 カタクチイワシ、かつお節 粉末、砂糖、ねぎ、ぶどう糖、 昆布粉末、かつおエキスパ ウダー、昆布エキス、たん 白加水分解物、調味料(ア ミノ酸等)、酸味料、着色 料(赤キャベツ、カラメル)、 酸化防止剤(ビタミンE)	
アレルギー情報	特定原材料	えび かに 小麦	えび かに 小麦	えび かに 小麦	えび かに 小麦
	特定原材料に準ずるもの	そば 卵	そば 卵	そば 卵	そば 卵
		落花生	落花生	落花生	落花生
		あわび	あわび	あわび	あわび
		オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
		牛肉	牛肉	牛肉	牛肉
		さけ	さけ	さけ	さけ
		鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉
		まつたけ	まつたけ	まつたけ	まつたけ
		りんご	りんご	りんご	りんご
ダンボールサイズ	〈幅〉332×〈長さ〉362×〈高さ〉214(mm)				
総重量(ダンボール込)	6.6kg	6.5kg			
JANコード	4531717340050	4531717340128	4531717340104	4531717340111	
ITFコード	04531717340050	04531717340128	04531717340104	04531717340111	
商品コード	1FMR34005Z1	1FMR34012Z1	1FMR34010Z1	1FMR34011Z1	
保存方法	直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください				

● 本品の製造工場では、えび・かに・小麦・卵・乳・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む商品を製造しています。
● 梅じゃこご飯に使用しているじゃこ(カタクチイワシ)は、えび・かにの生息域で漁獲しています。
● 白飯と白粥の栄養成分は別添のふりかけを含みます。

			
五目ご飯	ドライカレー	炒飯	白粥
14,000円	14,000円	14,800円	12,000円
5年			
5kg			2.15kg
8ℓ			10.5ℓ
13kg			12.65kg
熱湯で15分、または水で60分			
395kcal	377kcal	383kcal	163kcal
7.8g	6.7g	7.0g	2.4g
3.6g	0.9g	1.9g	0.3g
79.3g	82.1g	80.8g	35.8g
660mg	863mg	1056mg	391mg
うるち米(国産)、油揚げ、 鶏肉、植物油、ごぼう、 人参、乳糖、醤油、食塩、 鶏肉、たん白加水分解物、 野菜粉末、酵母エキスパ ウダー、ガーリックパウ ダー、デキストリン、パセリ、 調味料(アミノ酸等)、グ ミノ酸等)、加工でん粉、 着色料(カラメル)、酸化 防止剤(ビタミンE)、(原 材料の一部に小麦、ゼラチ ンを含む)	うるち米(国産)、玉ねぎ、 乳糖、食塩、人参、香辛料、 鶏肉、たん白加水分解物、 野菜粉末、酵母エキスパ ウダー、ガーリックパウ ダー、デキストリン、パセリ、 調味料(アミノ酸等)、グ ミノ酸等)、加工でん粉、 着色料(カラメル)、酸化 防止剤(ビタミンE)、(原 材料の一部に小麦、ごま、 豚肉、りんごを含む)	うるち米(国産)、食塩、 チキンブイヨン、食用植物 油脂、とうもろこし、玉ねぎ、 豚肉加工品、ポークエキス、 魚肉練製品、粉末醤油、 グリーンピース、人参、砂糖、 香辛料、寒天、調味料(ア ミノ酸等)、着色料(カラ メル、紅麹、ウコン)、酸 化防止剤(ビタミンE、ビ タミンC)、香辛料抽出物、 (原材料の一部にかに、小 麦、卵を含む)	うるち米(国産) アルファ化米粉/うるち 米(国産) ふりかけ/食塩
えび かに 小麦	えび かに 小麦	えび かに 小麦	えび かに 小麦
そば 卵 乳	そば 卵 乳	そば 卵 乳	そば 卵 乳
落花生	落花生	落花生	落花生
あわび	あわび	あわび	あわび
オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
牛肉	牛肉	牛肉	牛肉
さけ	さけ	さけ	さけ
鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏肉
まつたけ	まつたけ	まつたけ	まつたけ
りんご	りんご	りんご	りんご
〈幅〉332×〈長さ〉362×〈高さ〉214(mm)			〈幅〉342×〈長さ〉392×〈高さ〉204(mm)
6.5kg			4.3kg
4531717340067	4531717340074	4531717340098	4531717340043
04531717340067	04531717340074	04531717340098	04531717340043
1FMR34006Z1	1FMR34007Z1	1FMR34009Z1	1FMR34004Z1
直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください			

● 本品の原材料にはアレルギー情報の枠内が黄色で塗られたアレルギー物質が含まれています。

保存期間
5年

マジックパスタ

マジックパスタ



どこでも
手軽に **本格パスタ。**



盛り付け例
(クレソンは入っていません)

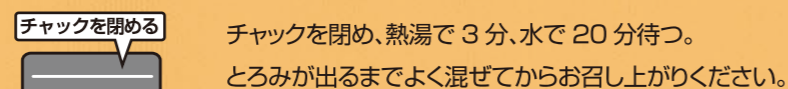
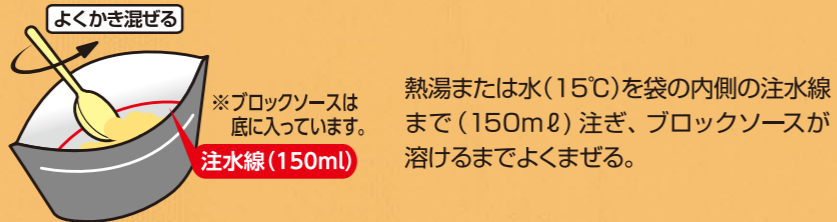
マジックパスタとは?

お湯を入れてわずか3分で
アルデンテの食感が楽しめます。

安定性のある袋がそのまま容器に
なり、スプーンも付いているので
どこでも手軽に本格派の美味しい
パスタが味わえます。



マジックパスタの作り方



※電子レンジでも調理できます。
詳しくはホームページをご覧ください。

熱湯を注いで
3分

水を注いで
20分

商品外観										
商品名	カルボナーラ	ペペロンチーノ	きのこのパスタ (デミグラス風味)							
希望小売価格(税抜)	360円									
保存期間	5年									
商品サイズ(1食)	〈縦〉155×〈横〉160×〈マチ幅〉90 (mm)									
内容量(1食)	63.8g	56.3g	59.9g							
注水量	150ml									
出来上がり量	約214g	約206g	約210g							
調理時間	熱湯で3分、または水で20分 ※電子レンジでも調理できます。詳しくはホームページをご覧ください。									
栄養成分(1食あたり)	エネルギー	246kcal	207kcal	221kcal						
	たんぱく質	9.2g	7.3g	7.8g						
	脂質	3.1g	1.5g	1.8g						
	炭水化物	45.6g	41.6g	44.0g						
	ナトリウム	566mg	590mg	653mg						
原材料名	小麦、脱脂濃縮乳、でん粉分解物、ベーコン、砂糖、ソデーオニオン、乳又は乳製品を主要原料とする食品、プロセスチーズ、ポークエキス調味料、チキンパウダー、オニオンパウダー、食塩、オリーブオイル、ポークエキス、酵母エキス、胡椒加工品、パセリ、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、リン酸塩(Na)、香料、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆、りんご、ゼラチンを含む)									
	小麦、デキストリン、食塩、フライドガーリック、ポークエキス、でん粉、砂糖、ガーリックオイル、ガーリックパウダー、唐辛子、酵母エキス、胡椒、バジル、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、(原材料の一部にごま、大豆、鶏肉、りんごを含む)									
	小麦、デミグラスソース、オニオンソテー、ひらたけ、エリンギ、デキストリン、食塩、醸造調味料、ビーフブイヨン、砂糖、醤油、粉末油脂、乾燥人参、クレーミングパウダー、香味野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、香料、(原材料の一部に乳、鶏肉を含む)									
アレルギー情報	特定原材料	えび	かに	小麦	えび	かに	小麦	えび	かに	小麦
		そば	卵	乳	そば	卵	乳	そば	卵	乳
		落花生			落花生			落花生		
	特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	あわび	いか	いくら	あわび	いか	いくら
		オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
		牛肉	くるみ	ごま	牛肉	くるみ	ごま	牛肉	くるみ	ごま
		さけ	さば	大豆	さけ	さば	大豆	さけ	さば	大豆
		鶏肉	バナナ	豚肉	鶏肉	バナナ	豚肉	鶏肉	バナナ	豚肉
		まつたけ	もも	やまいも	まつたけ	もも	やまいも	まつたけ	もも	やまいも
		りんご	ゼラチン		りんご	ゼラチン		りんご	ゼラチン	
入り数	20食									
ダンボールサイズ	〈幅〉270×〈長さ〉360×〈高さ〉160 (mm)									
総重量(ダンボール込)	1.8kg			1.7kg			1.8kg			
JANコード	4531717510002			4531717510019			4531717510026			
ITFコード(20食)	14531717510009			14531717510016			14531717510023			
商品コード(20食)	1FMR51000ZE			1FMR51001ZE			1FMR51002ZE			
保存方法	直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください									

● 同一工場で製造する商品に含まれるアレルギー物質は、フリーダイヤル(0120-049117)又はホームページ(<http://www.satake-japan.co.jp/>)でご確認ください。
● 本品の原材料にはアレルギー情報の枠内が黄色で塗られたアレルギー物質が含まれています。

保存期間
5年

非常用飲料水

商品外観			
商品名	非常用飲料水	立山の天然水	
希望小売価格(税抜)	180円	180円	250円
保存期間	5年	5年	5年
商品サイズ(縦)×(横)×(高さ)	60×60×208(mm)	60×60×210(mm)	85×100×300(mm)
内容量(1本)	500ml	500ml	2ℓ
入り数	24本	24本	6本
ダンボールサイズ(幅)×(長さ)×(高さ)	240×370×215(mm)	250×376×220(mm)	219×278×317(mm)
JANコード	4976501103709	4951627632562	4951627632784
ITFコード	04976501105185	14951627632569	14951627632781
商品コード	1Y968080201	1Y968080301	1Y968080302
保存方法	直射日光および高温多湿な場所を避けて常温で保存してください。香り、匂いの強いものと一緒には置かないでください。		

災害時のライフラインと食事

災害発生時

水道

ライフラインが止まり、お湯の利用や加熱調理は難しくなります。

電気

ガス

道路

保存食と水の両方を
備蓄しておくことが
重要になります。



災害発生3日目まで

水道

電気の利用が期待でき、給水車の支援も考えられますが、通常の料理に使う量は十分ではありません。

電気

ガス

道路

4日目からライフラインが復旧にむかうと考えられるので、最低限3日分の備蓄が必要となります。

3日分の食料と飲料水(1人分)

食料: 9食(3食×3日)
飲料水: 6リットル(2リットル×3日)

Sustainable Agri-creation.

明日を創る力



120th

持続可能な農業の実現へ。

1896年、日本初の動力式精米機が佐竹利市の発明により誕生。それから120年、長い年月で培われた技術開発力と信頼。安全・安心・健康で美味しい食文化を提供することへの強い意志。創業当時から薄れることのない挑戦力は、若手へと引き継がれ、常に進化し、歩み続けています。次の時代に向け、自然環境と調和した無理のない持続可能な新しい農業を創り出す。終わることのないサタケの挑戦が始まっています。

サタケは創業120周年。
未来へ持続可能な、新しい農業へ。

