



農業、畜産業、生産者、加工業、ブランド戦略、学校教育、地産地消、災害食品備蓄に貢献します

地産地消備蓄品ブランドリゾット

明日の日本の地域のための企画書

2025年2月製造可能です
※リードタイム初回90日、二回目40日



地域循環型地産地消の防災食

地域コミュニティの結束

地元食材を使用した防災食を推進する事は、地域コミュニティの結束を高める要因となります。共通の目標を持ち、地元の資源を活用することで、コミュニティ全体が協力する気持ちをもたらします。



地元経済の支援

地元農業、畜産業、生産者、加工業と開発することで、地元経済が活性化します。雇用機会の増加や地元事業の成長に寄与し、コミュニティ全体に経済的な利益をもたらします。また地元ブランド米、ブランド牛のPRにつながり、需要を高め、生産規模の仕事への活力にも寄与します。



食品ロス対策

新米でも・古米でも使用することができるため(地元米100%使用、各地域で余ったお米を使用することで、農業従事者への支援及び食品ロスに寄与します。牛肉はレトルト食品のため固いと言われる部位でも使用可能です、また長期保存可能な冷凍肉を使用いたします。



食品の安全性と品質

地元の食材は、通常生産者との直接の関係があり、食品の安全性と品質が高い傾向があります。地元で生産された食材を使用し地元で一次加工すると言う事は、食品品質の問題を軽減され、トレーサビリティが保たれます。



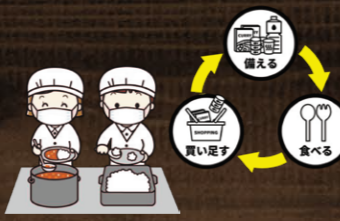
地域の食文化の保存

地元食材を使った防災食は、地域の食文化や伝統を尊重し、保存する手段としても機能します。地元特産品や伝統的な食材を継続的に支持することで、地域のアイデンティティが強化されます。



学校教育現場での食育及びローリングストックの対策

賞味期限が切れる前の防災食を学校給食として使用している自治体もあります。災害対策の意識向上(ローリングストック)や食品ロス(賞味期限とは)が学べます。又、支援施設、こども食堂への提供、隣県災害の早急な支援対応にも使用できます。イベント祭り等においても、ケータリングとしても活用できます。企業による自治体及び住民内団体との「地域防災協定」を結ぶ可能性もあります。



食材は各県の地元業者様より購入し、また地産地消を目指します

備蓄の推進

備蓄品としてだけでなく、日常生活でも美味しく食べてもらうため

素材・加工・製造のこだわり

- 地元米100%使用(無洗米)
 - 地元和牛肉100%使用
 - 地元加工業者製造委託(1次加工)
 - 安全・安心の製品をお届けするため FSSC22000認証工場
- サンハウス食品株式会社にて製造(ハウス食品グループ)



味のこだわり

- 1 フレンチシェフ川越達也氏の監修
- 2 常温でも、温めてもおいしく食べられる工夫
- 3 飽きのこないアレンジレシピの開発
- 4 カレーリゾット 和風リゾット(すき焼き風味)
- 5 年齢層を幅広く楽しんでいただくための味
- 6 簡単にカロリー・タンパク質など摂取できるよう米、肉、野菜使用



川越達也

フレンチシェフとしても有名、現在は料理教室やホテル・レストランの監修、自治体の商品開発プロジェクトも手掛ける

美味しければローリングストックが苦にならない

食品表示は責任をもって監修させていただきます。(栄養成分表含む)バーコード有り

食品表示、栄養成分表示、JANコード、食べ方説明記載の為、通信販売やふるさと納税など販売可能です。



商品説明	ご当地米・ご当地牛肉を使用したビーフカレー洋風リゾット・すき焼き和風リゾット。袋がそのままになるため美味しく備える備蓄品として最適!! 原料支給が可能です。その場合は響が買い取らせていただきます
保管場所	商品の納品方法は基本的にはパレット輸送です。リフトによる積み下ろしになります保管場所によって手下ろしとなります。必ず打合せをよろしくお願ひします。また、保管場所については少子化問題により、学校の空いている教室を保管場所として使われる自治体もあります。学校給食提供によるローリングストックの使用においても学校保管は最適だと思われます。保管場所からの備蓄品の移動リスクなどを考慮して、ほとんどの自治体が学校が避難場所となっており学校の空いている教室の一部を保管場所として利用される場合もあります。保管場所に関してもお気軽にご相談ください。

商品企画／パッケージデザイン

商品企画

価格設定	お米・牛肉の価格により製品単価は変動いたします。担当営業にご相談ください。	お見積もりさせていただきます
卸価格(通常)	給食1食あたりの牛乳を含む価格を目指します。	
卸価格(自治体様)		
製造ロット	3,500食/5,000食/10,000食/30,000食/50,000食 オリジナルのため、出来高出荷	コストダウンの経済ロット
内容量(1パック)	210g(レトルトパウチ)	
ケース入数	30個	1箇所全納(運搬費)込み
ケース総重量	約6.3kg	
米一次加工	地元加工業者様	無洗米工場(金属探知機設備)米は響にて買い取り
肉一次加工	地元加工業者様	冷凍ブロック納品(X線検査設備) 識別番号必要牛肉は響にて買い取り 納品については応相談
製造所	愛知県 サンハウス食品株式会社(ハウス食品グループ)	FSSC22000認証工場
賞味期限	3年(常温)	常温で美味しく食べていただける期限

※送料2024年問題対応のため、一箇所一括納品となります。2箇所以上は別途ご相談ください。
※精米工場及び精肉工場は検査が必要になりますのでご了承くださいませようお願い申し上げます。

デザイン

- 3年保証検査済みの為開発費は頂きません
- ビジュアルは全国統一の為デザイン費は頂きません
- 初回の印刷版代は商品代に含まれております。
- デザイン料無料(デザインを変更することができます。)
- オリジナルデザインの場合は初回版代が必要となります、デザイン変更の場合は1ロット20,000枚別途費用となります。
- 学校教育の一環として、小中学生からのデザイン公募でのパッケージを制作できます



自立式スタンドパウチの為、開封後そのまま容器として使用できます



シールは無償提供

美味しく備える備蓄品
高温高圧で殺菌されているため常温で長期間備蓄しても温めることで美味しくお召上がりいただけます。温めることで和牛と国産米のワンランク上の美味しさをご賞味いただけます。

「金の器は株式会社響の登録商標です」