



おいしい長期保存食 IZAMESHIに、丼シリーズ
「IZAMESHI DON（イザメシ・ドン）」が登場！！
2016年8月1日（月）より発売開始



杉田エース株式会社は、長期保存食「IZAMESHI（イザメシ）」の丼シリーズ「IZAMESHI DON（イザメシ・ドン）」を2016年8月1日（月）より発売いたします。食べる長期保存食「IZAMESHI」は、"消費しながら備蓄する"をコンセプトに、2014年9月に販売を開始しました。災害時の非常食としてはもちろん、忙しい朝や料理に1品加えたいとき、海外旅行などお出かけや登山、キャンプといったアウトドアシーンなど、日常生活におけるさまざまな"イザ"に活躍する、食べる長期保存食です。

今回新たに加わる丼シリーズ「IZAMESHI DON」は、お水などを使わず、セットの具材とご飯を混ぜるだけでどこでも簡単においしい丼をお召し上がりいただけます。出汁のきいた牛丼、素材を活かした鶏ごぼう丼、和風出汁のカレー丼など、大人から子供まで幅広い層に人気の丼ぶりメニュー3品が登場します。

<イザメシDONの特長>

1. 水や食器が不要

アルファ化米と出汁スープの袋がセットになっています。スープをお米に注ぐだけで食べることができるので、別途お水を用意する必要がありません。お米のパウチを器にすることもでき、スプーンが付属されているので、食器も不要です。

2. ボリューム満点

従来のイザメシ、イザメシDeliと比べて、1食あたり1～1.5人前のボリューム感です。お子様や女性なら、災害時にシェアしてお召し上がりいただくことも可能です。

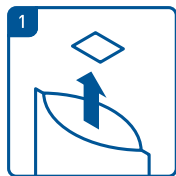
〔牛丼〕 ●内容量:365g ●エネルギー：531kcal（1食あたり）

〔鶏ごぼう丼〕 ●内容量:250g ●エネルギー：376kcal（1食あたり）

〔カレー丼〕 ●内容量:310g ●エネルギー：513kcal（1食あたり）

標準小売価格950円(税別価格)

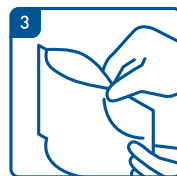
IZAMESHI DON 調理方法



ごはん袋を開封し、脱酸素剤を取り出してください。



レトルト袋を開封して中身をごはん袋へ入れ、スプーンでよくかき混ぜてください。



ごはん袋のチャックを閉めてお待ち下さい。
(常温で約60分) ※湯せんでレトルト袋を温め、アルファ化米と混ぜた場合、約20分で出来上がります。

おいしい長期保存食「IZAMESHI」に2つの商品「ほっこりけんちん汁」と「梅しらす雑炊」が登場



大きな具材で、ほっこり満足
ほっこりけんちん汁

標準小売価格 **450円** (税別価格)

●内容量:310g ●栄養成分表
エネルギー：103kcal (1食あたり)

＜ほっこりけんちん汁の特長＞

大きめに具材をカットすることで、それぞれの食感を引き立たせました。4つの出汁を贅沢に使った優しい味です。



食欲を誘う、梅の香りと磯の味
梅しらす雑炊

標準小売価格 **380円** (税別価格)

●内容量:360g ●栄養成分表
エネルギー：167kcal (1食あたり)

＜梅しらす雑炊の特長＞

国産の梅を使用し、しらすで食感にアクセントを加えました。調味料を使わず、素材の味を活かしています。

IZAMESHIシリーズは、青山のライルスタイルショップ「clubESTA SHOP (クラブエスタショップ)」にてフルラインナップを展開しています。

clubESTA SHOP
東京都港区南青山5-12-27
TEL 03-3498-5151
営業時間 11:00-19:00
定休日 火曜日 (祝日を除く)
<http://clubesta.jp>



▼IZAMESHI DON (イザメシ・ドン) およびIZAMESHI (イザメシ) に関するお問合せ▼

杉田エース株式会社 商品開発グループ TEL. 0120-560-521

<http://izameshi.com>