



一汁ご膳



いちじゅうごぜん
RICE & SOUP



野菜がごろっと入った「レトルトスープ」と「アルファ米」の1食分セット。

長期保存対応
食器いらず



野菜をたべよう!

けんちん汁と
白飯のセット

お湯
または
水で作れる

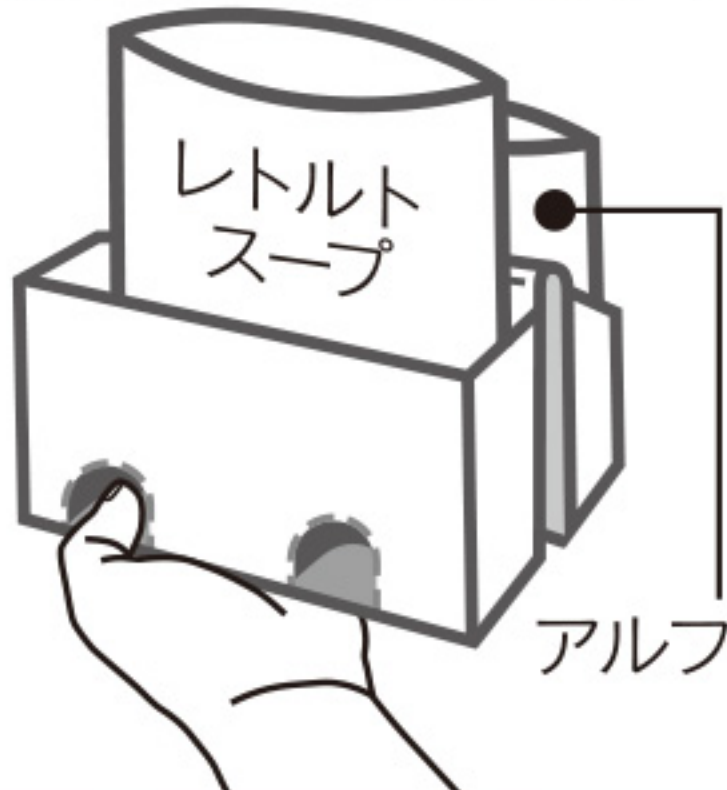


野菜をたべよう!

豚汁と
白飯のセット

お湯
または
水で作れる

手持ちイメージ
商品の箱を組み立てて、
レトルトスープと白飯を
袋ごと立ててセット。



レトルト
スープ

アルファ米

水が無くてもOK!

水の代わりに
レトルトスープで
アルファ米をもどして
炊き込みご飯風に!



「レトルトスープ」は温めなくても
お召し上がりいただけます。

【セット内容】
(1食分セット)

- ・アルファ米(白飯)
- ・レトルトスープ
- ・スプーン

※写真はけんちん汁の場合のイメージです

商品規格			
品名	一汁ご膳 けんちん汁 ・ 一汁ご膳 豚汁		
賞味期間	製造月から5年6ヵ月		
熱量(1食あたり)	【けんちん汁】57kcal【豚汁】93kcal【白飯】293kcal		
内容量	270g (【レトルトスープ】190g【白飯】80g)		
必要水量(アルファ米の注水量)	128ml		
出来上がり量(アルファ米白飯)	208g		
商品サイズ	長辺150×短辺50×高さ170(mm)		
ボールサイズ	【外寸】長辺320×短辺290×高さ202(mm)		
ケースサイズ	【外寸】長辺345×短辺306×高さ427(mm)		
入数	20箱(10箱/ボール×2ボール)/ケース		
ケース総重量	8.4kg		
一汁ご膳 けんちん汁 JANコード (商品)	 4 970088 060110		
一汁ご膳 豚汁 JANコード (商品)	 4 970088 060127		
ITFコード (ボール)	【一汁ご膳 けんちん汁】04970088690393 【一汁ご膳 豚汁】04970088690409		
ITFコード (ケース)	【一汁ご膳 けんちん汁】04970088791069 【一汁ご膳 豚汁】04970088791076		
希望小売価格	オープン価格		
発売日	月 日		

一汁ご膳の作り方 ～シーンに合わせて作り方2通り～

お湯または水が用意できる場合 ～アルファ米にお湯または水を注ぐ～

1 箱上部から開封し、「レトルトスープ」「アルファ米」「スプーン」を取り出す。

※「レトルトスープ」を単品で温める場合は「レトルトスープ」袋の裏面をご覧ください。



2 「アルファ米」袋を開封し、「脱酸素剤」を取り出す。袋の底をよく広げてから、**熱湯**または**水**を袋内側の注水線位置(128ml)まで注ぎ、よくかき混ぜる。 **やけど注意**

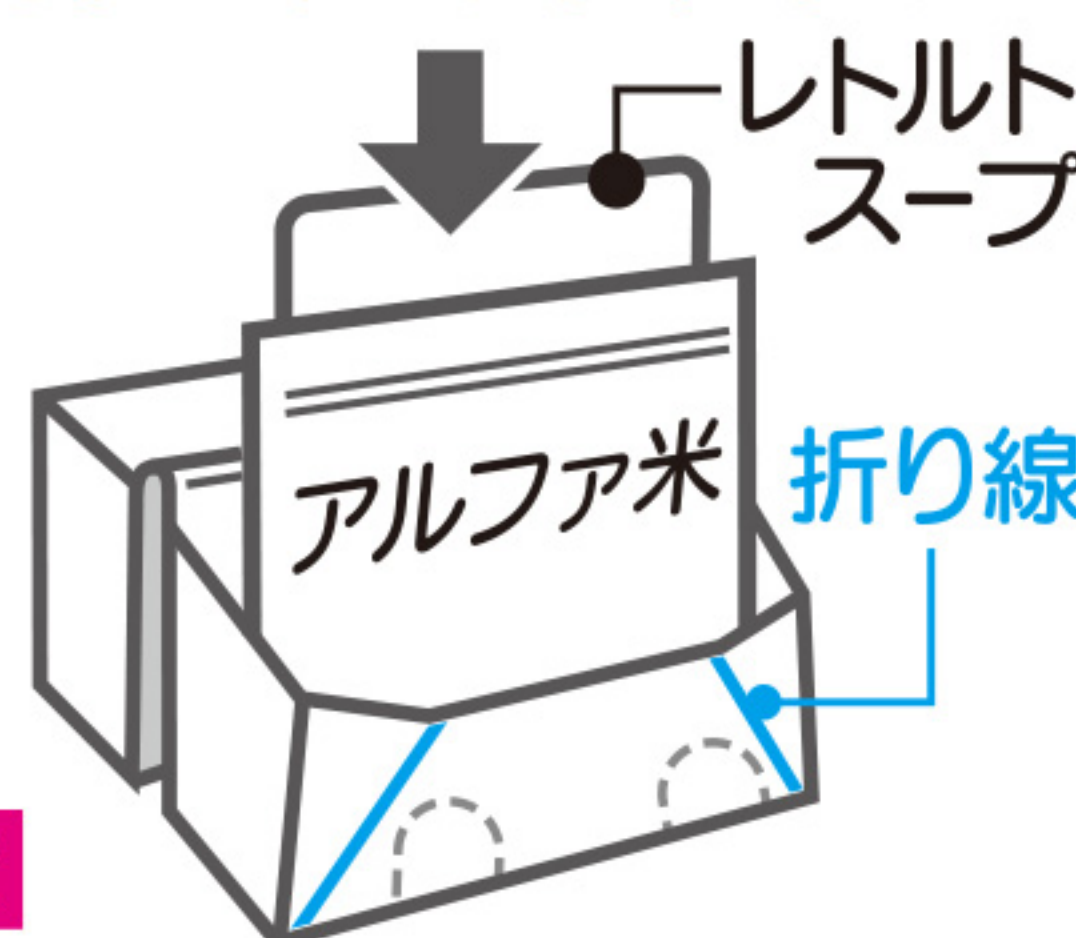


3 袋のチャックをしっかりと閉めて待つ。
【熱湯で15分、
水(15℃)の場合は60分】

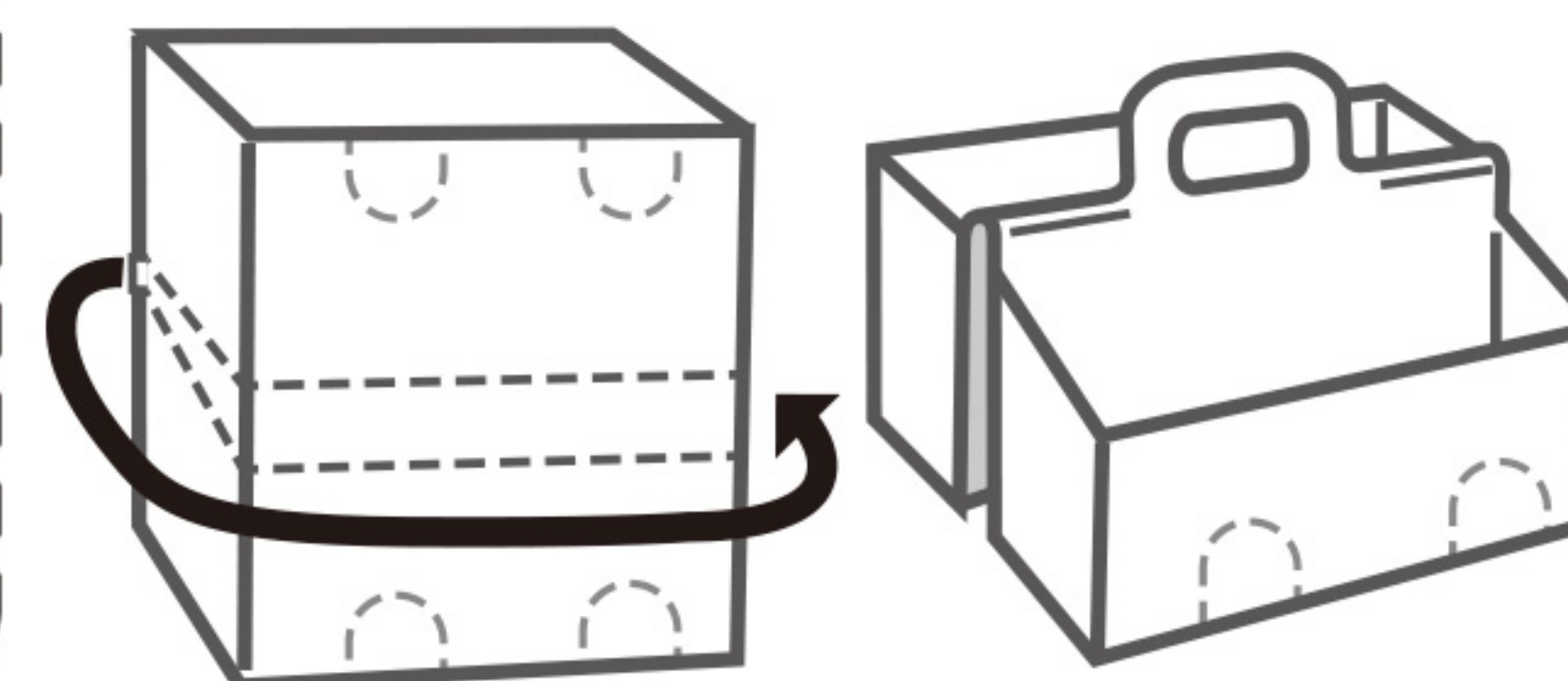


ワンポイント ～熱湯を注いだ場合は「レトルトスープ」を少し温められます～

4 で作った片方のポケットにある**折り線**を山折りにし、口を広げる。そこに「アルファ米」を入れ、隙間に「レトルトスープ」を差し込んで待つ。 **やけど注意**



4 箱側面の切り取り線にそって開き、図のように折り返して2つのポケットを作る。



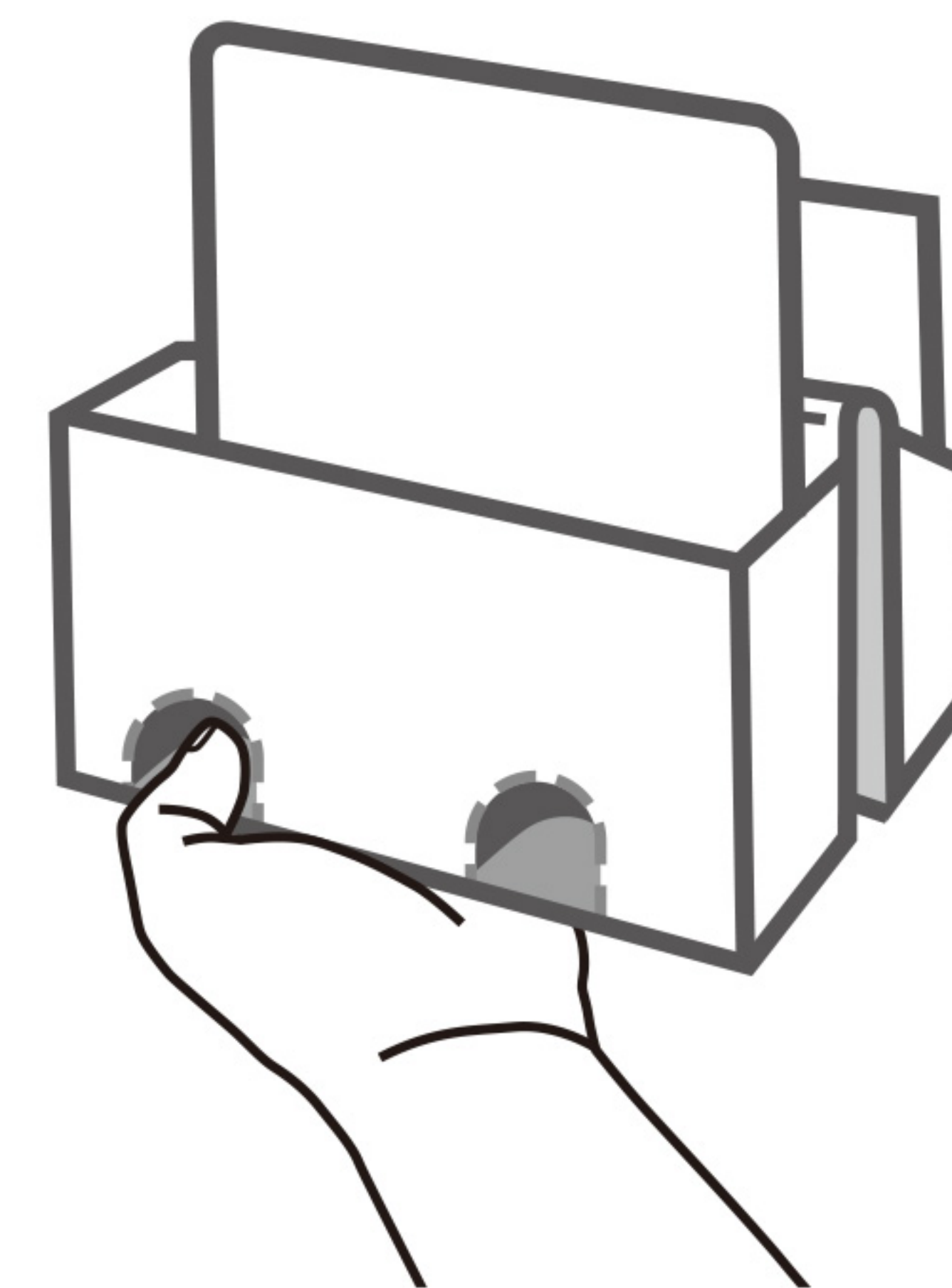
5 折り線の入ったポケットに「アルファ米」、もう一方に「レトルトスープ」を袋ごと立ててセットする。
※Aの半円を折り込むと片手で持ちやすくなります。



6 白飯をよくほぐしてからお召し上がりください。
※「レトルトスープ」は温めなくてもお召し上がりいただけます。

手持ちイメージ

折り込んだ半円に親指を入れ、箱の底を手の平で支える。



水が用意できない場合 ～アルファ米にレトルトスープを注ぐ～

上記作り方 **1** は同様。

上記作り方 **2** の「熱湯または水」の代わりに「レトルトスープ」を全量入れてよくかき混ぜ、袋のチャックをしっかりと閉めて待つ。

【温めたレトルトスープを注いだ場合⇒20分、温めずそのまま注いだ場合⇒60分】

やけど注意

出来上がったごはんをよくほぐしてから、お召し上がりください。

