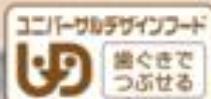




※調理写真はイメージです

とり肉と野菜の

やわらか卵とじ



学会分類 2021 3相当

サンプル依頼書



学会分類

※学会分類のコードは県立広島大学 地域創生学部 栢下研究室で測定したデータに基づき、弊社で作成しています。
学会分類の理解にあたっては「嚙下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021(食事)早見表をご確認ください。

- サンプル依頼は本チラシを配布した渡辺商事(株)担当者へお渡し頂くか FAXにてハウスギャバン(株)にお申し込み下さい。
- サンプルは渡辺商事(株)より1週間から10日を目途にお届け致します。
- 誠に勝手ながら、サンプルは1施設様1袋とさせていただきます。
- 商品の詳細情報に関しては別紙を御覧ください。

ご施設名・ご担当者様名		
ご住所	〒	
ご連絡先	TEL	FAX
備考		

※調理写真はイメージです



- ◆ とり肉と野菜のやわらか卵とじ
- ◆ 1kg×6袋入/ケース
- ◆ 賞味期間：常温1年3ヵ月
- ◆ 温めるだけ、そのままでも提供可能
- ◆ 具はにんじん、鶏肉、ごぼう、乾燥たまねぎ
- ◆ 食塩相当量0.93g/食(100g当たり)
※パッケージに記載してある値です。



新規にご購入頂いたお客様に賞品を進呈！

- 対象期間：24年9月1日～11月末日
 対象条件：未採用・もしくは直近6か月以内に
 本品を使用していないお客様
 進呈条件：期間中ご購入数

- シェフに広く愛されるGABAN®
 スパイスの詰め合わせです
- パセリみじん切り
 - ブラックペッパー
 - カレーパウダー

景品イメージ画像



- 3～6袋・・・GABAN®スパイス詰め合わせ 1セット
- 7～12袋・・・GABAN®スパイス詰め合わせ 2セット
- 13袋以上・・・GABAN®スパイス詰め合わせ 3セット

注1：購入数のカウントは渡辺商事(株)にて実施 注2：景品のお届けは12月上旬～中旬を予定

やわらか卵とじ こんなシーンで活躍します！

ローリングストック・備蓄食に

24年4月 BCP策定義務化により、3日分の食料品の備蓄が推奨されています。(※)
 本品1袋で約10食分(100g/食想定)、常温保管可能なため冷蔵庫・冷凍庫のスペースをとりません。



※東京都帰宅困難者対策ハンドブック(令和5年3月発行 東京都)

感染症発生時・人手不足時に

感染症発生時、一定期間厨房が使用できない際にも調理済みの本品が活躍します。それ以外にも急な欠員等による人手不足の際も本品があれば、どなたでも簡単にメニュー提供可能です。



いざ！という時の備蓄食レシピ

【アルファ化米の親子丼】

お湯でもどしたアルファ化米の上に本品をかけるだけ！
 水さえあればすぐに作れます。



朝食シーンに！和洋幅広く活躍

調理時間が限られており、人手の少ない朝食にも本品はおすすめ。温めて(もしくはそのまま)器に盛るだけで1品が完成！豆腐や野菜にかけて卵風味の副菜にも！また、パンにも合う味わいなので、様々な献立に組み合わせが可能です。





商品仕様

商品名	LLヒートレスカレー 温めずおいしい野菜カレー	LLヒートレスシチュー 温めずおいしい野菜シチュー (ブラウンシチュー)	LLヒートレススープ 温めずおいしい野菜スープ(トマト)	LLヒートレススープ 温めずおいしい野菜スープ(オニオン)
容量/入数	200g/10×3		160g/10×3	
賞味期間	6年10ヵ月		5年10ヵ月	
原材料名	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、 パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパ ウダー、トマトペースト、食塩、ガーリック ペースト、ローズマリーエキス、香辛 料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化 剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香 辛料抽出物 ●原料産地名:玉ねぎの産地は商品パ ッケージ裏外下に記載	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、 パーム油、砂糖、デキストリン、トマ トペースト、食塩、酵母エキス、玉ねぎエキ ス、ガーリックペースト、香辛料/増粘剤 (加工デンプン、キサンタンガム)、調味 料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化 剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香 辛料抽出物 ●原料産地名:玉ねぎの産地は商品パ ッケージ裏外下に記載	野菜(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ)、 トマトペースト、酵母エキス、砂糖、食 塩、醸造酢、香辛料/増粘剤(加工デンプ ン、キサンタンガム)、調味料(アミノ 酸等)、乳化剤、酸化防止剤(ビタミン C)、カラメル色素 ●原料産地名:じゃがいもの産地は商品 パッケージ裏外下に記載	野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、 オニオンペースト、砂糖、パーム油、食 塩、酵母エキス、醸造酢、香辛料/増粘剤 (加工デンプン、キサンタンガム)、調 味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤 (ビタミンC) ●原料産地名:玉ねぎの産地は商品パ ッケージ裏外下に記載
商品コード	90495	90670	91760	91781
JANコード	4971985904958	4971985906709	4971985917604	4971985917811
商品サイズ	170×126×15		170×130×36	
箱サイズ(標準)	277×507×80(6.9kg)		280×510×80(5.6kg)	

※サイズ表記はmm

いざ! という時のために 備蓄用食品シリーズのご案内

3日分~1週間程度の食の備えをしましょう!

過去の経験によれば、災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要するケースが多くみられます。災害支援物資が3日以上到着しないことや物流機能停止により食品が手に入らないことも想定した備えが大切です。

農林水産省 災害時に備えた食品ストックガイドより



段ボールを3分割しても賞味期限が確認できます!

■例: LLヒートレスカレー温めずおいしい野菜カレーの段ボール画像



LLヒートレスシリーズは他の備蓄用食品と組み合わせてもお召し上がりいただけます。

アルファ化米+LLヒートレススープ or 乾パン+LLヒートレスシチュー



アルファ化米を戻すのに水が足りないときはLLヒートレススープを加えると戻せます!

備蓄用食品を選ぶポイント

- POINT 1 調理不要**
電気・ガス・水道のライフラインが全て使えないことも想定すると、開封後そのまま食べられるものが望ましいです。
- POINT 2 食べやすさ**
いつどこで起こるか分からない災害時に備えて、食べ慣れたメニューがおすすめです。
- POINT 3 保管・管理**
長期保管可能や密封容器だけでなく、災害時での一人一人への配布も想定した仕様の方が、保管・管理がしやすいです。
- POINT 4 おいしさ**
日常と変わらない、おいしい食事は心の栄養になります。

GABAN
Solution for Professional
House

ハウスギャバン株式会社
〒104-0033 東京都中央区新112-31-1 八丁堀トーセイビル
広域営業部 TEL03(3537)3122 FAX03(3537)3112
東日本営業部 TEL03(3537)3015 FAX03(3537)3016
西日本営業部 TEL06(6389)5530 FAX06(6389)5535



商品情報、レシピはこちらから!
<https://www.housegaban.com>

いざ！という時のために おいしい備蓄用食品

受注生産品

LLヒートレスシリーズのご案内

LLヒートレスシリーズ 商品特徴

POINT 1

調理不要

☑ 温めずにそのままおいしく食べられます。

POINT 3

保管・管理

☑ 長期保管可能 特許※1

☑ 年月表示 ☑ 密封包装で個別配布可能

POINT 2

食べやすさ

☑ 法令で定められているアレルゲン28品目を含む原料は使用していません。

☑ 日常生活で食べ慣れたメニュー

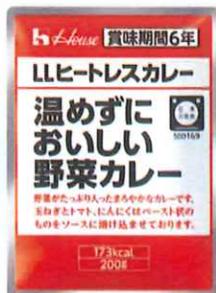
POINT 4

おいしさ

☑ 野菜のおいしさが溶け込んだ味わい

※1 特許第6371497号

LLヒートレスシリーズ 商品ラインナップ



LLヒートレスカレー
温めずにおいしい野菜カレー

賞味期間：製造後 6年10ヵ月

製造からお届けまでの期間を加味して賞味期間を記載

日本災害食学会が示す基準を満たした食品

日常でも、災害時でも、積極的に利用できる加工食品として、日本災害食学会が示す基準を満たした食品です。



LLヒートレスシチュー
温めずにおいしい野菜シチュー
(ブラウンシチュー)

法令で定められているアレルゲン28品目を
含む原料は使用していません。

野菜たっぷり

じゃがいも、にんじん、ソースに溶け込んだ野菜
(玉ねぎ、トマトペースト、ガーリックペースト)
を合わせて生換算で80g以上の野菜を使用



LLヒートレススープ
温めずにおいしい野菜スープ(トマト)

賞味期間：製造後 5年10ヵ月

製造からお届けまでの期間を加味して賞味期間を記載

スタンディングパウチを使用

災害時でも食べやすいスタンディングパウチ



LLヒートレススープ
温めずにおいしい野菜スープ(オニオン)

法令で定められているアレルゲン28品目を
含む原料は使用していません。

数種類の野菜を使用

具材としてじゃがいも、にんじん、玉ねぎを使用
トマト：トマトの甘みと旨み
オニオン：炒め玉ねぎの甘みと旨み

写真はすべて調理

ハウスギャバン株式会社

2024年 9月吉日

LLヒートレスシリーズのご案内

渡辺商事株式会社

本社 TEL 045-790-3785

FAX 045-790-3789

湘南支店 TEL 046-238-3505

FAX 046-238-3504

温めずにそのままおいしく召し上がっていただける
長期保存が可能なレトルト食品に野菜スープ2種類が2024年6月に新登場。
更にカレーとシチューは賞味期限も延長されました。

■ 商品特徴

- 1、 温めずにそのままおいしく食べられる
- 2、 長期保存可能（カレーとシチューは賞味期間6年間、野菜スープは賞味期間5年）
- 3、 法令で定められているアレルギー28品目を含む原料を未使用
- 4、 野菜たっぷり（カレーとシチューは生換算80g、野菜スープは生換算50gの野菜使用）

NEW!

商品	商品名	規格	賞味期限
K35006	LLヒートレスカレー	200g×10×3	6年
K35007	LLヒートレスシチュー	200g×10×3	6年
K35004	LLヒートレススープ トマト	160g×10×3	5年
K35005	LLヒートレススープ オニオン	160g×10×3	5年

■ 2024年度 受注～販売スケジュール

受注締め切り	お届け可能日
2024年 7月8日 (月)	2024年 8月19日 (月)
2024年 10月7日 (月)	2024年 11月18日 (月) ~
2025年 1月10日 (金)	2025年 2月17日 (月) ~
2025年 2月7日 (金)	2025年 3月17日 (月) ~

※LLヒートレスシリーズは受注期間を設定し締め切り後、メーカーにて生産させていただいております。

受注締め切りとお届け可能日にご注意ください。

