

麺、具、スープが1袋に

長期保存食の開発・販売メーカー「テーブルストック」(山梨県甲州市)は14日、「おいしさにこだわった保存食」シリーズを発売する。「ボロネーゼ」「ナポリタン」「ほうとう」「カレーうどん」の4種=写真①、手前から時計回り。麺と具材、スープが一つのパッケージに入っており、常温で5年間保存できる。容器は自立するため、そのまま食器代わりになる=同②。

中村桂社長(48)が東日本大震災で被災した宮城県気仙沼市で炊き出しを行った経験から「災害時には温かくておいしいものが必要」と考え、10年かけて開発した。味

保存食の
パスタなど
4種類発売



はいいが麺が伸びてしまったり、逆に食感が良くても味が落ちたり、を繰り返したという。

親会社のレトルト食品加工技術を応用し、麺とスープを一つのパッケージに詰めて加熱処理しても麺が伸びず、長期保管の後も形状が変わらず作りたての食感を維持

する製法で特許を取得した。

「アウトドアや、日常の食事として楽しみながら災害に備えるローリングストックにも適している」と中村さん。1袋648円(送料別)。同社の公式サイトで販売する。問い合わせは同社のメール=info@tablestock.net=へ。