

2026年5月21日

～電子レンジ調理可能なシリーズにラインナップ追加～

## レンジ+(プラス) シリーズ アルファ米 アレルギー対応五目ごはん 新発売

アルファ米等の長期保存食を製造・販売している尾西食品株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長 市川伸介 ※以下、当社)は、2026年6月1日(月)より、「尾西のレンジ+(プラス) アレルギー対応五目ごはん」を発売いたします。

## ■ 「いつでも、どこでも、どんな時でも」安心して食べられる非常食

2020年4月に当社が発売した「尾西のアレルギー対応五目ごはん」は、原材料のお米に国産うるち米のみを使用。アレルギー物質(特定原材料等)不使用とするため、具材を工夫しレンコンの食感が豊かな優しい味わいのごはんになりました。調味料も決め手となる醤油味を大豆や小麦粉を使用せず調整しています。

今回、非常時だけでなく日常でもより多くの方に安心して召し上がっていただけるよう、「レンジ+(プラス) シリーズ」でもアレルギー対応五目ごはんを発売いたします。従来通り水(60分)かお湯(15分)を入れるだけで非常時にも安心して調理できるほか、注水して電子レンジで3分加熱後に3分間蒸らすだけの調理で、簡単・便利・時短で美味しいご飯が出来上がります。

押入れに置いて忘れがちになっていたアルファ米も、このレンジ+(プラス) シリーズなら、パスタソースや缶詰などと一緒にキッチンのパントリーで保管することで普段でも手軽に、気軽にご飯をお楽しみいただけるため、近年非常食の備蓄方法として注目される「ローリングストック」にもおすすめです。

今回「レンジ+(プラス) アレルギー対応五目ごはん」が加わることで、レンジ+(プラス) シリーズは全8種のラインナップとなります。(アレルギー対応五目ごはんのほか、五目ごはん・チキンライス・山菜おこわ・ドライカレー・赤飯・きのこごはん・たけのこごはん)

また当社のアルファ米個袋タイプの商品には、カトラリーがない状況でも召し上がっていただけるようスプーンを封入しております。バイオマスマーク認定を受けたエコスプーンを使用し、環境を意識した商品選択をサポートすることで、持続可能な社会づくりに貢献いたします。

尾西のレンジ+(プラス)  
アレルギー対応五目ごはん

## ■ フード・ダイバーシティに対応

アレルギー物質(特定原材料等)不使用かつ、ハラール認証を取得。災害時にも多様な食文化に対応いたします。

NPO法人日本アジアハラール  
協会よりハラール認証を取得。

## 【製品概要】

シリーズ 商品名	尾西のレンジ+(プラス) アレルギー対応五目ごはん
調理方法	・レンジの場合:注水後 600W 3分(500W 3分30秒)加熱、3分間蒸らす ・お湯、水の場合:お湯もしくは水を注ぎ、お湯なら15分、水なら60分待つ
内容量/出来上がり量	80g/210g
賞味期限	製造月から5年6か月
希望小売価格(税込)	518円/袋
発売日	2026年6月1日(月)
購入先	・亀田製菓 公式ネットショップ <a href="https://www.kameda-netshop.jp/collections/onishi-foods">https://www.kameda-netshop.jp/collections/onishi-foods</a> ・全国大手スーパー、コンビニ、ホームセンターなど順次展開

## 【問い合わせ先】尾西食品株式会社

事業内容:長期保存食の製造と販売 代表取締役社長:市川伸介

所在地:〒108-0023 東京都港区芝浦 3-9-1 芝浦ルネサイトタワー12階

TEL:03-3452-4020 URL: <https://www.onisifoods.co.jp/>

【報道関係者様からの問い合わせ】

尾西食品株式会社(広報事務:株式会社エンパシージャパン)

担当:伊村萌奈実 携帯:090-9603-3073 Email: [imura@empathyjapan.co.jp](mailto:imura@empathyjapan.co.jp)渡辺香代子 携帯:090-8947-0021 Email: [watanabe@empathyjapan.co.jp](mailto:watanabe@empathyjapan.co.jp)代表 Email: [onisifoods\\_pr@empathyjapan.co.jp](mailto:onisifoods_pr@empathyjapan.co.jp)