

報道関係者各位

2026年8月18日

業界初※、豆を主食にした長期保存食が誕生 そのまま食べられる非常食
「尾西の栄養+(プラス)ミックスビーンズライス」を2026年9月1日発売
～災害時に不足しがちな栄養を手軽に補給～

※当社調べ(2026年8月時点、長期保存可能な非常食カテゴリーにおいて豆を主食として訴求する商品として)

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、尾西食品)は、袋を開けてそのまま食べられる長期保存食「尾西の栄養+(プラス)ミックスビーンズライス カレー味」を、2026年9月1日(火)より発売いたします。

■商品の特徴

最大の特徴は、業界で初めて豆を主食として位置付けた非常食であることです。現状お米のレトルト食品はおいしさのハードルが高いと判断し、広義の穀物である豆を主役に据えました。豆だけでも美味しく食べられますが、少量のお米を加えることで、お米のどんぶんが全体をまとめ、自然な甘みが豆のおいしさを引き立てる独自の配合を実現しました。2種類の豆と野菜、お米をやさしいカレー味でととのえ、食物繊維、ビタミンB2が摂れる他、お米由来の乳酸菌500億個を配合し、栄養と美味しさを両立、日常でも手軽に食べられる味に仕上げました。本品はレトルトパウチ製品でありながら、製造月から7年6か月の長期保存が可能で、そのまま食べられるのはもちろんのこと、温めることでさらにおいしく召し上がれます。

■開発の背景

尾西食品はこれまで、水やお湯を注ぐだけで食べられるアルファ米を中心とした長期保存食を製造・販売し、長年レトルト製品に対して慎重な立場を取ってきました。味に関する課題が大きく、大切にしてきた“おいしさ”を実現できるのか検討を重ねてきました。そして新たに開発した「尾西の栄養+(プラス)ミックスビーンズライス」は、発災直後から栄養を意識した食事を提供したいという想いから、5年の歳月をかけ生まれた商品です。近年、日本各地で大規模地震や豪雨災害等が相次いでいます。災害発生直後は、ライフラインが寸断され、水やお湯が使えない状況も少なくありません。この商品が、長引く避難生活だけでなく発災直後の栄養を支える商品になってほしいと願っています。

尾西食品は、これからも「おいしさと笑顔をストックする」という想いのもと、災害時不足しがちな栄養素を補える長期保存食の開発を進めてまいります。

■尾西の栄養+(プラス)とは

災害時に不足しがちな栄養を手軽に補給できる製品です。



<商品概要>

品名	尾西の栄養+(プラス) ミックスビーンズライス カレー味
希望小売価格	480円(税込518円)/袋
商品サイズ	長辺150mm×短辺140mm×厚さ41mm
ケース入数	30袋 (ケース単位でご購入の場合は、スプーンが付きます)
ケース総重量	7.4kg
内容量	200g
賞味期間	7年6ヶ月
発売日	2026年9月1日(火)
発売地域	亀田製菓公式ネットショップ https://www.kameda-netshop.jp/collections/onishi-foods 各種通販サイト、大手スーパー、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

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 (広報室)

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PR事務局(株式会社エンパシージャパン内)

TEL:03-6721-1588 伊村/渡辺 090-9603-3073 onisifoods_pr@empathyjapan.co.jp