

あのとき、ほんとうに欲しかったもの。

はじめまして。

株式会社ワンテール代表の島田昌幸です。

私たちワンテールは「つくる力と、守る力で、命を豊かにする」

をコンセプトに商業施設などを手掛ける、

宮城県多賀城市の「さんみらい多賀城・復興団地」に
本社を置く企業です。

2011年3月11日。東日本大震災が起こった日。

私たちも津波から逃れ、避難所に身を寄せました。

震災翌日から、仲間と共に炊き出しを始め、多くの避難所に足を運
びましたが、そこで見た光景が今も忘れられません。

水はなく、乾パンだけを手にする人たち。

「硬いものは食べられない」と話す高齢者の男性。

小麦アレルギーなのにパンを我慢して食べ、

腕や首に発疹が出ている男の子。

災害直後は、まず水が不足します。

災害直後から、

水がなくても誰でも食べられる備蓄食の必要性を痛感しました。

「3.11の被災経験から得た知恵は、未来の命を救う」

その想いをもち続け、様々な研究や試験を繰り返しました。

震災から8年。その経験から生まれたのが、

**5年半保存可能な*ゼリータイプの備蓄食
「LIFE STOCK」**です。

*賞味期限は製造から5年半です。5年以上の賞味期限が残っている商品をお届けします。

LIFE STOCKが目指すこれからのあり方

LIFE STOCKは備蓄用ゼリーとして、より多くの方に食べて頂ける商品であることを目指しています。備蓄食が提供される避難所などには乳幼児や高齢者、障がいのある方々もいらっしゃいます。ワンテールは、少しでも多くの方にLIFE STOCKを食べていただくために医療法人と協力して、重度の障がいのある方でも食べられる商品の開発を行っています。現在、LIFE STOCKバランスタイプは、ストローやスプーンによる経口摂取だけでなく、胃ろうでの摂取も可能です。

備蓄食の力で被災者を少しでも明るい気持ちにすることを目指します。



ワンテールが推進する「参加型備蓄食」

LIFE STOCKはTOKINAXの技術を使うことで、誰もが参加できる備蓄食として活用することが可能になりました。様々な生産者や企業と協働し規模を拡大しています。地域や企業のニーズに応えたカスタマイズドパッケージの開発や、地域の名産物を使用したカスタマイズドフレーバーの開発を行っております。

「参加型備蓄食」の開発事例

地元の農作物を備蓄食に

& 地元生産者
地元の味で被災者の心に嬉しさを届ける。地元の生産者たちも地元の力になれる喜びが生まれる。できる限りその自治体の作物で味を作る。それが積み重なると日本各地の食文化が備蓄食になる。

地元ならではのグルメを備蓄食に

& 地元プレイヤー
B級グルメや地元のソウルフードでおいしい備蓄食を作る。地元の非常時に貢献できる喜びが、地元プレイヤーを巻き込む原動力になる。

一流シェフの憧れの味を備蓄食に

& 有名シェフ
一流シェフと一緒においしい備蓄食をつくる。日本を代表するシェフや、地元の名シェフとコラボレーション。美味しい食で非常事態にも豊かで楽しい気分に。医療・福祉分野での活用も期待されている。

みんな知っているあの味を備蓄食に

& 企業
みんなが知っているメジャーな企業の味を備蓄食にする。大手企業にとっても社員の家族への貢献や社会への貢献につながる取り組みになり、店頭などで売られることで生活者との接点を増やしてゆく。



地元食材とのコラボイメージ

【お問い合わせ先】

ベル・データ株式会社 DX 推進部

TEL : 0120-983-685 (平日 : 10 時 ~ 12 時 / 13 時 ~ 17 時)

E-mail : dx_info@belldata.co.jp



ワンテールは、「つくる力と、守る力で、命を豊かにする」をコンセプトに宮城県を中心に食文化創造事業（飲食店、ホテルのプロデュース・運営、商品開発等）と、防災・備蓄事業を行っています。東日本大震災の経験を未来につなげるため、「あのとき、ほんとうに欲しかったもの」を追求し続け、8年の年月を費やし「LIFE STOCK」を開発しました。今後は、アレルギーフリー食や離乳食・介護食など、より多くの方に食べて頂ける商品を目指して開発を進めてまいります。

[本社工場] 〒985-0874 宮城県多賀城市八幡字一本柳117-8

URL <https://www.onetable.jp/>

あのとき、

ほんとうに欲しかったものを。

LIFE STOCK™
HEALTH RESCUE JELLY

3.11を被災した私たちが
欲しかった備蓄食



全ての人に知って欲しい。

3.11以降、避難所で起こった問題。

災害直後 避難所では、まず「水がない」という状況が生まれる

- ① カップラーメンやスープなど水が必要な備蓄食が食べられない
- ② 水分が無いと食べにくい乾パンなどが食べられない
- ③ 飲み込むのが苦手な人が食べられるものがない
- ④ 水が貴重になり、水分摂取を控えることによる健康被害が発生。
(脱水症状、熱中症、便秘、エコノミークラス症候群など)



発災後2~3日 おにぎりやパンなど、炭水化物・糖質の多い避難食による栄養の偏り

- ① 炭水化物（糖質）中心の避難食。栄養の偏りで疲労の蓄積、体調不良
- ② 糖尿病の方が食べられるものが少ない
- ③ 糖質摂取が増え、被災太りに
- ④ 栄養バランスが崩れ、免疫力の低下による風邪や感染症が広がる



発災後1週間 避難所の環境問題が発生する

- ① 食べ残しや、消費期限切れによるゴミが、悪臭、虫の発生などの問題に。
- ② 水が貴重な状態で、お箸やスプーンが洗えず不衛生な状態に。



あのとき、ほんとうにほしかったものは...
「水を必要としない備蓄食」だった

世界初！常温で賞味期限5年半を実現した技術「TOKINAX」を開発

「TOKINAX」は「時をなくす」をコンセプトにした技術ブランド。アルミを含む4層構造のフィルム×充填技術×レシピコントロールにより安全で美味しく食べられることを保証する賞味期限を「常温で5年半」にすることに成功しました。

TOKINAX™
LONG-LASTING FILLING TECH

「充填技術ブランド」

包装技術 × 充填技術 × レシピコントロール

被災地から生まれた備蓄食

LIFE STOCK™
HEALTH RESCUE JELLY



エナジータイプ 100g

洋梨（ペアー）味 グレープ味

希望小売価格（税抜）：1個 298円
商品サイズ：縦15cm×横8cm
段ボールサイズ：W352×H178×D347mm
（1箱80個入 23,840円）

1個200kcal以上のハイパーカロリー。
2袋で乾パン1缶分のカロリー相当（※1）。
忙しいときや作業中でも
手軽にエネルギー補給！
アレルギー特定原材料等27品目不使用。

（※1）乾パン1缶（100g）当たり400kcalとした場合。

バランスタイプ 30g

アップル&キャロット味

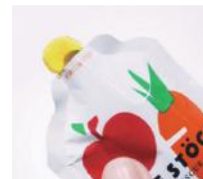
希望小売価格（税抜）：1個 168円
商品サイズ：縦11.5cm×横5.5cm程度
段ボールサイズ：W292×H141×D250mm
（1箱100個入 16,800円）

被災時には炭水化物の摂り過ぎや食物繊維の不足による「被災太り」も。
LIFE STOCKバランスの良い食生活ができるよう配慮しています（※2）。
アレルギー特定原材料7品目不使用。

（※2）厚生労働省の「避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量」の1日分のビタミン量を参考に開発しました。

LIFE STOCKの主な特徴

さっと食べやすい設計 いつでも、どこでも、すぐに食べられる



パッケージの先を手で切り取って押し出せば、すぐに食べられます。水が不足する震災直後、口に入れると喉が潤いてしまう乾パンを配布しなかった自治体もあります。ゼリー状にすることで、水や電源なしで、すぐに、喉が潤かず、美味しく食べることができます。LIFE STOCKバランスタイプは約72%が水分です。水分補給にも使い、脱水症状や熱中症対策にも有効です。



ポケットにも収まる、かさばらないサイズ

ポケットやかばんにも入れやすい設計。サイズもコンパクトで、避難バックに入れてもかさばりません。



お子さんも食べたくなる、かわいいデザイン

かわいいイラストで避難時にホッとできるようなデザインに。見た目にも美味しそうでお子さんにも抵抗なく食べたくなるパッケージにしました。



自社工場で生産

2019年5月15日。ワンテーブルはゼリー状備蓄食の自社工場を立ち上げました。自社でつくるからこそ、原材料や生産ラインを管理し、安全性を約束できます。また、信頼する多くのパートナーと協力し、レシピや栄養に関する研究開発等を行っており、様々な社会課題に向き合いながら、豊かさのバージョンアップを目指しています。

栄養タイプは2種類。3つの味。

災害直後に、エネルギーを補給できる「エナジータイプ」

災害直後は極度のストレスと疲労でエネルギーが不足しがちです。エネルギーを補給しつつ、適度な甘みでほっとさせてくれます。災害支援者、ボランティアの方々へのエネルギー補給にもお勧めです。平常時には冷蔵庫や冷凍庫で冷やしても美味しくお召し上がり頂けます。（冷凍温度によっては完全に凍らないことがあります）



避難所滞在中に不足しがちな栄養素を補給する「バランスタイプ」

バランスタイプは、被災時の人々の健康維持に寄与できるように、エナジータイプと比べカロリーを抑え栄養バランスが考慮されています。



※厚生労働省の「避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量」の1日分のビタミン量を参考に開発しました。