

## 開かずの防災バッグ 非常食の賞味期限切れ対策は？ 土筆苑では年1回の「開封式」を推奨！ 古い非常食が豪華な洋食に変わる「非常洋食」スタート！ — 7月22日にご取材・試食の機会を設けました —

1973（昭和48）年に「ピストロ土筆苑」として兵庫県西宮市に誕生した老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」では、古くなった非常食を持ち込むと豪華な洋食にアレンジして提供するサービス「非常洋食」を、7月25日から始めます。



### ■ 年1回の防災バッグ点検を楽しい家族のイベント・パーティにしてほしい！と考えました

いつときの危機意識から防災バッグを買ったものの、日頃中身を点検している人は少ないという話を聞き、このサービスを考えました。きちんと防災バッグを管理している人は年に1回程度、「開封式」と呼んで期限の迫った非常食を楽しく食べて入れ替えているそうなので、それならば洋食のプロとして古い非常食を美味しくアレンジすれば、開封式が年1回の楽しい家族イベントになり、水や乾電池、医薬品をいっしょに更新することで防災意識にもつながるのではと考えました。賞味期限切れや期限間近を理由に捨てられてしまうことの多い非常食ですが、ローリングストック法として活かすことにもなると考えています。

### [ メディア様試食会開催概要 ]

メディアの皆様にご完成したメニューぜひ召し上がってご取材頂ければと思っています。  
ささやかではございますがご案内の機会を設けますので、お越しいただけましたら幸いです。

【日時】7/22（月） 11：30～

【場所】兵庫県西宮市高松町11-2 「洋食とワインのお店 土筆苑」

※ 阪急西宮北口駅下車 東出口より150m。阪急西宮ガーデンズ北側の交番の後ろ、赤い屋根が目印です。  
電話またはメールにて、媒体名、ご担当者、人数、電話番号、希望日をご連絡ください。

< 取材に関するお問い合わせ >

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 担当：古沢／八尾

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp

## ■ 店舗概要

- ◇ 店名 : 洋食とワインのお店 土筆苑 (つくしえん)
- ◇ 所在地 : 兵庫県西宮市高松町11-2
- ◇ 営業時間 : ランチ=11時~15時 デイナー=17時~23時
- ◇ 定休日 : 月曜
- ◇ 席数 : 34席
- ◇ 創業 : 1973 (昭和48) 年8月24日
- ◇ 公式HP : <https://www.tsukushien.com/>



現在の店内風景

## ■ 非常食のベストセラーを中心にアレンジは9種類！ おなじみの「カンパン」も特製スイーツに

アレンジメニューには土筆苑の洋食メニューにないものもありますが、基本的に常時置いてある食材に、非常食をおりませて作りました。ちょっと非常食の背中を押す程度にして、あくまでもスタンダードな洋食になるように、創作料理にしないことを心がけました。非常食は「尾西のごはんシリーズ」「井村屋 えいようかん」などを使いました。「カンパン」はコーヒーとはちみつをしみ込ませて柔らかくし、缶底のゴマをかけてゴマアイスにしました。ここに挙げたメーカー・種類以外の非常食をお持ちいただいた場合でも、可能な限り洋食にアレンジしてご提供いたします。昨年は大阪北部地震や、西日本豪雨などの自然災害が相次ぎました。当店の「非常洋食」の取り組みを通じてさらに防災意識を高めていただけたらと考えております。

## ■ 「元ネタ何でしょう？」とクイズにできそうな非常食アレンジメニューをご提供します！

価格は 税別 **131 (ぼうさい) 円**、または**1070 (そなえ) 円** です。

※ デイナー帯のみのご提供となります。 ※ 事前にご予約ください。



【エッグベネディクト】(1070円)  
「新食缶ベーカリー」のミルク味に、  
デミグラスハンバーグを添えて



【エビもちグラタン 山椒添え】(1070円)  
「水をそそげばアツというまに」シリーズ  
のしょうゆ餅をアレンジしました



【ドライキーマカレー】(1070円)  
「尾西のドライカレー」をアレンジした  
メニューです



【レッドシュリンプタイカレー】(1070円)  
「尾西のえびピラフ」をアレンジしています



【オムライス デミグラスソース】(1070円)  
「尾西のチキンライス」をアレンジしたメ  
ニューです



【山菜िकासミカレーリゾット】(1070円)  
「尾西の山菜おこわ」をアレンジしました



【ホタテマカロニドリア】(1070円)  
「尾西の白がゆ」に温めた牛乳を加えて  
ドリアにアレンジしています



【黒ごまクッキーアイス】(131円)  
おなじみの「ブルボン 缶入カンパン」に  
蜂蜜、黒ごまアイス、きな粉を加えました



【白玉あんみつ】(131円)  
「えいようかん」に抹茶アイス、白玉、ド  
ライフルーツ、生クリームを添えました

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点など、お気軽にお問い合わせくださいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 担当：古沢／八尾

TEL 06-4708-3766 メール [pr@raple.co.jp](mailto:pr@raple.co.jp)