

防災/大阪/昆布/非常食

無事に年を越せば“おせち”に、災害時は“非常食”に！来年1月末まで常温保存可能
大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」で「非常食おせち」10/1(木)販売開始
そのまま食べられる佃煮・出汁・新米のセット、備え見直す“ローリングストック”のきっかけに

大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」(本社:大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役社長：鴻原森蔵)は2026年10月1日(木)から、来年1月末まで常温保存できる13種類の食材を詰め合わせた「非常食おせち」(税込1万2,480円)を販売します。お正月までは**非常食**として保存いただき、新年を迎えた際には**“おせち”**としてお楽しみいただけます。



常温保存できるおせち料理 (イメージ)



佃煮や煮物など13品を詰め合わせる

■常温で4カ月保存できる“非常食”が、無事に新年を迎えられれば“おせち”に変身

「非常食おせち」3つのポイント

- ①お正月までは“非常食”、無事に年を越せば“おせち”に
→賞味期限は2027年1月末、常温で4カ月保存可能
- ②開封してそのまま食べられる、おせちらしい佃煮・煮物11品
→新米3合と旨だしも同封、元日にはおせちからお雑煮まで整うセットに
- ③備え見直す「ローリングストック」のきっかけに
→「食べる日が決まっている非常食」で備えを習慣に

「非常食おせち」は、発酵塩昆布「舞昆」をはじめ、牛肉昆布巻、どんこ椎茸うま煮、柚子ちりめん、大黒花豆、海老しぐれなどおせちらしい佃煮・煮物11品に、「舞昆旨だし」と「舞昆米の新米(3合)」を添えた全13種を詰め合わせたセットです。11品の佃煮や煮物は常温で保存でき、開封してそのまま食べられます。

無事に新年を迎えたら、新米を炊き旨だしでお雑煮を仕立て、13品を重箱に盛れば、そのまま**“おせち”**になります。賞味期限は2027年1月末。おせちとしてお正月に食べていただくことで、備えの定期的な見直し「ローリングストック」にもつながります。

■商品概要

商品名：非常食おせち

価格：税込1万2,480円

販売開始：2026年10月1日(木)

内容：賞味期限2027年1月末までの全13種類(常温保存可)

- ①赤富士松茸舞昆、②極旨牛肉昆布巻、③どんこ椎茸うま煮、④柚子ちりめん、⑤大黒花豆、⑥海老しぐれ、⑦おかわりごぼう、⑧まかないおしゃぶり(昆布)、⑨GABA大豆、⑩ピリ辛さんま甘露煮、⑪うなぎ舞昆、⑫舞昆旨だし(14包)、⑬舞昆米の新米(3合)

販売店舗：「舞昆のこうはら」13店舗 (<https://115283.jp/shops/>)、各オンラインショップ

<取材に関するお問合せ先>

株式会社 舞昆のこうはら 広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp