

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908

発信日: 2026 年 1 月 16 日

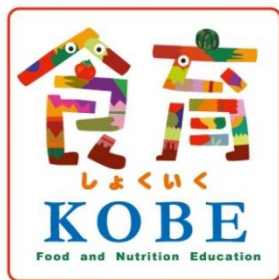
食課題解決のために神戸市内企業で結成された「食べとう？ KOBE」で 「おいしく備える！簡単！防災レシピ」を産官学共同制作！ ～災害時も健康に過ごすために～

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、参画中の「食べとう？ KOBE」・神戸学院大学の学生団体「防災女子」・神戸市で、平常時にも災害時にも活用できる「おいしく備える！簡単！防災レシピ」を作成しました。

本レシピ集では、家庭にある備蓄食品を活用し、調理器具や水が限られた状況でも実践できる料理を紹介しています。また、多くのレシピで包丁をほとんど使用せず、時短で調理できるため家庭での普段の食事としても、おすすめです。家庭、地域、学校など、さまざまな場面で防災を考え、備蓄を進めるきっかけとして、ぜひ活用ください。



食でつながろう！笑顔と健康



■「おいしく備える！簡単！防災レシピ」概要

1. 主な掲載内容

- ・食品の備蓄、ローリングストック法とは
- ・パッキングとは
- ・栄養バランスをとるコツ
- ・パッキングを使用したレシピ（11 種類）

2. 公開・配布について

- ・掲載場所：神戸市食育ポータルサイト「こうべ食フレ！」
- ・掲載 URL：<https://kobeshokuiku.city.kobe.lg.jp/syokuiku/6867/>
- ・公開時期：2026 年 1 月 16 日（金曜）～
1 月 18 日（日曜）開催の「神戸防災のつどい 2026」（三宮センター街 1 丁目）での出展ブース「神戸学院大学「防災女子」×食べとう？ KOBE」にて、本レシピ集を配布します。
また、神戸市危機管理センター（市役所 4 号館）1 階防災展示室にて、設置・配布します。



3. “ふじっ子 塩こんぶ”を使用したレシピ「塩昆布バター炊き込みご飯」

《材料》

- ・米 1 合 (150g)
- ・水 215ml
- ・フジッコ 塩こんぶ 10g
- ・コープ ドライパックスイートコーン 25g
- ・バター 10g
- ・粗挽き胡椒 少々



《作り方》

すべての材料をポリ袋入れて、湯せん 25 分、10 分蒸らせば出来上がり。

■地元企業・団体と神戸市の連携プロジェクト「食べとう？KOBE」とは

神戸市内に本社を構える食品関連企業等 9 社により結成された市民の食課題解決のためのプロジェクトチーム。

(参画企業：エム・シーシー食品株式会社、オリバーソース株式会社、カネテツデリカフーズ株式会社、ケンミン食品株式会社、生活協同組合コープこうべ、フジッコ株式会社、株式会社プロアクティブ、株式会社マルヤナギ小倉屋、六甲バター株式会社)

■神戸学院大学「防災女子」とは

女性目線の防災啓発を目的に 2014 年に結成された神戸学院大学現代社会学部社会防災学科の学生によるサークル。“災害時こそ女子力で乗り切っていこう”をコンセプトに、学んだ知識を活かし、家庭や地域に「やってみたくなる防災」を広める活動を行っている。

【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 広報室 大槻 Email : k-otsuki@fujicco.co.jp TEL : 050-3508-7347

ホームページアドレス : <https://www.fujicco.co.jp/>