

## 商品仕様

### 仕様 [外装パッケージ]



×60袋



品質を保つため、段ボールのまま保管下さい。



※デザインは、異なる場合がございます。

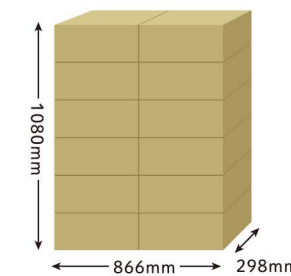
脱酸素剤が入っています。

### 商品サイズ

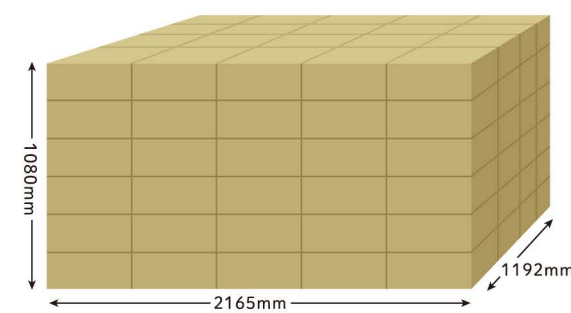
商品名	保存用ビスコ (コンパクトタイプ)
内容量	60袋
ケースサイズ	433×298×180mm (4.6kg)
商品コード	11880
品目コード	6118803
GTIN(ケース)	3-4901005-11880-6
賞味期限	63か月

### 大きさの目安

[720袋(12ケース)の場合]



[7,200袋(120ケース)の場合]



### 栄養成分

	1袋15枚(標準61.8g)当たり
エネルギー	294kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	11.1g
炭水化物	44.4g
ナトリウム	141mg

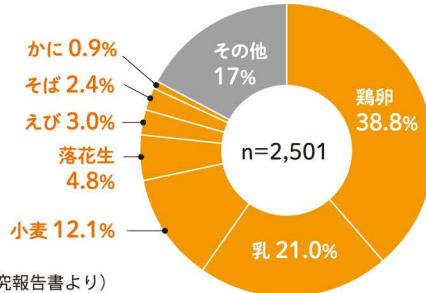
### 原材料に含まれるアレルギー物質 (特定原材料7品目)

特定原材料7品目を○印で示しています。  
ビスコは鶏卵を使用しておりません。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
-	○	○	-	-	-	-

### アレルギーの原因食物について

国内における食物アレルギーをもつ人は全人口の1~2% (乳児に限定すると約10%)と考えられています。このうち卵アレルギーが約4割と、大きなウエイトを占めています。



(平成18—20年度 厚生労働科学研究報告書より)

### 各種お問い合わせについて

#### ● 販売者

江崎グリコ株式会社

事業開発部(東京) ☎ 03-5488-8191

事業開発部(大阪) ☎ 06-6130-6058

統括支店 ☎ -

#### ■ グリコの法人様向け備蓄食品サイト

<http://shop.glico.co.jp/sp2/index.htm>

おいしさと健康  
Glico

## 江崎グリコ保存食のご案内

災害対策ご担当者様

江崎グリコ株式会社

スマート  
備蓄

“スペース効率”と“ごみの少量化”を考えた、  
保存用ビスコです!



賞味期限

5年  
3か月

“災害時だからこそ、いつものビスコを”

保存用 **ビスコ**  
〈コンパクトタイプ〉





# 日頃から食べ慣れたおいしさで 災害用保存食として大好評！

ビスコは1933年(昭和8年)に発売し、80年以上になるロングセラーのビスケットです。昔からある安心感や、子供にも配慮されたやさしさ、シンプルで素朴なおいしさで、今では幼児から若い女性、シニアまで、幅広い層のお客様に支持されています。

発売後、多くの行政様、法人様の災害用保存食として採用されています。特に、帰宅困難者対策としては、「ビスコがピッタリ!」との評価を頂いております。



## 保存用ビスコ〈コンパクトタイプ〉のおもな特長

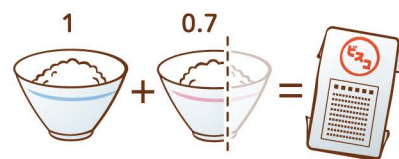
### 1 日頃食べているビスコの包装形態を工夫。

- 脱酸素剤を入れ減圧状態にすることで密封し、食べ慣れたビスコのおいしさを長期保存することが可能になりました。
- 災害当日でも、火や水を使わずにすぐに食べられます。
- 1口サイズのクリームサンドビスケットなので、水のない災害時でも食べやすくなっています。
- 他の備蓄品には少ない甘味系の保存食です。



### 2 1袋(15枚)で294kcalを摂取可能。

- 1袋でごはん軽く1.7杯分※の294kcalを摂取可能です。
- ※ごはん軽く1杯分：100g=168kcalにて計算  
[参考：文部科学省「五訂増補日本食品標準成分表」より]



### 3 食べやすい量をコンパクトで省スペースに。

- 省スペース化を図ったパッケージ設計です。
- 1ケースに60袋入り。
- 1袋毎に配布しやすくなっています。

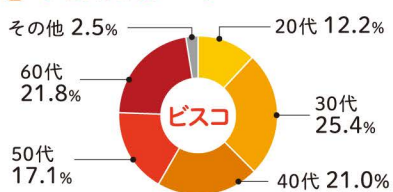


### 4 ごみが少なく、持ち運びしやすい。

- ごみの量が少ない上、1ケースが4.6kgと軽いため、女性でも持ち運びがしやすくなっています。

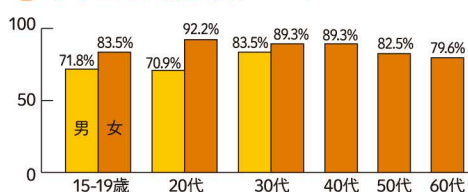
## ビスコは幅広い年齢の方にお召し上がりいただいています。

### 年齢別購入率



[ インテージSCI ビスケット市場 2014年1月~12月 指標：購入個数 ]

### 年代別食経験データ



[ マクロミル インターネット調査 2013年3月 全国15~69歳男女 N=927 ]

### ポイント!

ビスコは、幼児向けビスケットのイメージが強いですが、実際には、幅広い年齢のお客さまにご購入いただいております。

### 災害対策用 保存食の ポイント

災害に備えて  
「自助」の取り組みが不可欠です  
大規模災害に備えて食料や飲料水などを  
1週間分備蓄する必要があります。



日本災害食学会顧問  
甲南女子大学名誉教授  
奥田 和子氏

- 1 “すぐに”食べられるモノ
- 2 “食べ慣れたおいしさ”で安心感を感じられるモノ
- 3 1週間食べ飽きないメニューのバラエティ

災害が発生しても、地域での「共助」や自治体からの「公助」以前は、「自助」こそが生命線になります。そのためには最低でも1週間分の食料と飲料の備蓄が必要となります。そして、この1週間の食料備蓄も時系列で考えるべきでしょう。

発災直後3日間は、封を切ってすぐに食べられるモノと飲み物で食をつながなくてはなりません。このとき大切なのは、自分の好きな食べ物や、食べ慣れた食品を準備しておくことです。混乱の最中에서도ホッとした安心感を感じることができます。

発災4日目以降は、次第に1日3食のメニューとデザートなど、食のバラエティも求められます。保存用ビスコは発災直後には主食として「腹の足し」に、時間が経過し少し落ち着いた状況ではおやつとして「心の足し」にもなる、優れた備蓄食のひとつとして推奨します。

「共助」「公助」においても、多くの方が食経験のある「ロングセラー品」を採用することが重要なポイントになると考えます。

## 保存用ビスコ(コンパクトタイプ)採用状況と災害対策担当者さまの声

### ご採用状況

- 多くの自治体様の住民向け対策として。
- 病院、老人ホーム、保育園等での利用者、職員向けの対策として。
- 全国の多くの法人様社員向け、帰宅困難者対策として。
- 大学、学校の学生、職員向け、周辺地域住民受け入れ対策として。
- 地域自主防災組織の地域住民用として。

### 災害対策 担当者さまの声

- たくさんの人が知っている「ビスコ」だから採用を決めました。
- いつでもどこでも食べやすい「一口サイズ」「個包装」の仕様にメリットを感じました。
- クリームサンドだから水がなくても食べやすく、大切な備蓄飲料水の有効利用につながると感じました。
- 3パック入りのコンパクトなサイズだから、従業員に配布する時に便利でした。
- 限られた保管倉庫のスペースを有効に使え、かつ軽くて持ち運びも楽で良いと思いました。

