

報道関係者各位  
プレスリリース

2021年8月26日  
株式会社セイエンタプライズ

## 【サバイバルフーズ】25年保存可能なおいしい備蓄食「サバイバルフーズ」が 愛知県あま市のふるさと納税返礼品に選定されました

ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」にて取り扱い開始。

株式会社セイエンタプライズ(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:平井雅也)が製造販売する、25年保存可能なおいしい備蓄食「サバイバルフーズ」が、愛知県あま市のふるさと納税返礼品としてふるさとチョイスにて寄附受付を、開始しました。

サバイバルフーズがふるさと納税返礼品として登録されるのは、今回が初めてのことで、この機会にご家庭の備蓄に関心を持ってもらいたいと思います。



### ・愛知県あま市「ふるさと寄附金(ふるさと納税)」について

愛知県あま市「ふるさと寄附金」は、まちづくりの基本理念である「勇健都市“あま”」の実現に向け活用させていただきます。寄附金の使途は、寄附をいただく方の「ふるさとあま市」のまちづくりへの想いが反映できるよう「基本目標と施策の大綱」の中から指定いただくことができます。それぞれのメニューに沿った事業をより充実させるべく活用させていただきますので、あま市「ふるさと寄附金」への応援をお願いします。皆様からの温かいご支援をお願いします。

---

# PRESS RELEASE

防災のセレクトショップ  
**SEI SHOP**  
セイショップ  
SeiEnterprise,Inc.

---

## ・返礼品について

今回、ふるさとチョイスに登録されている返礼品は6種類です。

○25年保存 サバイバルフーズ 大缶 バラエティセット

寄付金額:160,000円 (加工地:あま市)

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23237/5164676>



○25年保存 サバイバルフーズ 小缶 バラエティセット

寄付金額:65,000円 (加工地:あま市)

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23237/5164677>



○25年保存 サバイバルフーズ 小缶 とり・えび雑炊 2缶セット

寄付金額:23,000円 (加工地:あま市)

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23237/5164678>



---

# PRESS RELEASE

防災のセレクトショップ  
**SEI SHOP**  
セイショップ  
SeiEnterprise,Inc.

---

○25年保存 サバイバルフーズ 小缶クラッカーとシチュー2種類(野菜シチュー+チキンシチュー)3缶セット

寄付金額:33,000円 (加工地:あま市)

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23237/5164679>



○25年保存 サバイバルフーズ 大缶クラッカー 2缶

寄付金額:33,000円 (加工地:あま市)

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23237/5164680>



○25年保存 サバイバルフーズ 小缶クラッカー 2缶

寄付金額:19,000円 (加工地:あま市)

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23237/5164681>



## ・サバイバルフーズについて



サバイバルフーズは、創業から 43 年、日本の長期保存食市場をリードしてきた株式会社セイエンタプライズが販売する、25 年の超・長期保存が可能なクラッカーとフリーズドライ加工食品の備蓄食です。サバイバルフーズこだわりのレシピを、永谷園が原材料を厳選して調達、国内で調理、加工・缶に封入しています。サバイバルフーズは、味も品質も長期保存性も一切妥協いたしません。1978 年の販売以来、ご家庭の非常食としての他、全国 1, 000 以上の企業、自治体、団体が導入しています。

### 【サバイバルフーズが選ばれる 5 つの特徴】

#### 1.超・長期保存

3 年から 5 年保存が一般的な非常食の中で、サバイバルフーズは 25 年間の超・長期保存が可能です。常識を超えた長期保存が出来るその秘密は、高度なフリーズドライ加工で水分だけを極限まで(最大 98%)除去している事と、脱酸素剤によって缶内の酸素を取り除き、確実な方法により缶を密封していることです。これにより、常温で正しく保管いただければ 25 年の超・長期保存が可能です。

#### 2.おいしい

一度調理した料理をマイナス 30 度で凍結、そのまま乾燥加工、色も味も香りも栄養バランスも閉じ込めて水分だけを取り除きました。だから調理した時のおいしさそのままです。サバイバルフーズは、災害時にも普段と変わらないおいしい食事をお届けします。それは災害時と言う非常時に、あなたと家族をほっとさせる瞬間であり、もちろん、疲れた身体にバランスよくエネルギーを補給することでもあります。

### 3. 簡単調理

お湯を注いで 5 分、水でも 10 分で本格的なシチューや雑炊が出来上がります。

また、お湯・水なしでそのまま召し上がることもできます。

発災後にはまずは人命救助、そして瓦礫の撤去や片づけなど、しなければいけない事(復旧作業)が沢山あります。忙しい災害時の食事には、誰もがおいしく調理できる簡単さと、少しでも調理時間を短くできることが望まれます。

### 4. メイド・イン・ジャパン

原材料を厳選して調達後、国内で製造・加工・包装までの全てを行うため、お客様の手元まで安定的に製品のお届けが可能となります。

サバイバルフーズは、発注から納品までの全ての工程において、常に品質・納期の安定を考えています。

### 5. 徹底した品質管理

製造委託先の永谷園では、食の安全・安心への取り組みとして、独自の品質保証システム(NAFSAS)を導入し、全てのサバイバル®フーズの品質を保証しています。

#### <会社概要>

商号 : 株式会社セイエンタプライズ  
本社 : 東京都千代田区九段南 4-7-16  
代表取締役社長 : 平井雅也  
設立日 : 1978(昭和 53)年 9 月 18 日  
WEBページ : <https://www.sei-inc.co.jp/>  
セイショップ事業部 : <https://www.seishop.jp/>

#### ※本プレスリリースに関する問い合わせ先

株式会社セイエンタプライズ セイショップ事業部  
担当: 布山夕紀  
TEL.03-5212-6251  
メールアドレス: [order@sei-inc.co.jp](mailto:order@sei-inc.co.jp)