



国産のお米をアルファ化加工し、アウトドアでお米を炊くときに、キャンパーの〇〇だったらいいのに…という悩みを解決する商品に仕上げました。
ポイントは5つ！

①スタッキングしやすく持ち運び◎

Sサイズのメスティンに5袋、320mlのシェラカップに2袋収まります。ゴミも少ない。

②洗米・つけ置き不要、短時間で炊ける

通常のお米よりも火にかける時間も短いので、熱源の節約にも。



いざという時の調理イメージ

③失敗無く調理できる

アルファ化加工によって、初心者でも失敗しづらい！

- つけ置き不要：時間短縮だけでなく、つけ置き忘れによる失敗が防げる
- 火加減：強風・天候により安定しない状況でも失敗が防げる
- 水加減：通年で一定の水加減なので失敗が防げる

④食べ切りサイズで調節しやすい

0.5合分なので、ほかの料理も楽しめる量目。袋数を増やして多人数分のメニューにも。

⑤いざという時水でも調理できる

熱源が無い場合もご飯が召しあがれます。賞味期限が1年以上の為、ローリングストックにも。



強風



火が弱い



失敗



燃料切れ



調理スペースがない



※内容は変更になる場合がございます。

	ケース	ポール	バラ
内容量・入数	(70g×8)×6	70g×8	70g
希望小売価格(税抜)	—	1600円	200円
賞味期間	常温485日		
JANコード	4970941520966	4970941520973	4970941520980
ITFコード	04970941520966	—	—
サイズ mm	約 幅379×奥行244×高さ154	約 220×高さ310×厚さ25	約 横115×高さ190×厚さ10

Cheese risotto recipe



節水



時短

洗米不要

つけ置き不要

とろ~りチーズリゾット

食材名

- ・孤高のキャンプ飯…70 g
- ・玉ねぎ…20 g
- ・しめじ…20 g
- ・ベーコン…20 g
- ・水…200ml
- ・オリーブオイル…4 g (小さじ1)
- ・コンソメ…2g (大さじ1/4)
- ・とろけるチーズ…50g
- ・ブラックペッパー…好みで

- ①玉ねぎをみじん切り、ベーコンを短冊切り、しめじは石づきをカットします。
- ②メスティンにオリーブオイルを入れ、①を油がまわる程度に炒めます。
- ③メスティンに水200mlと孤高のキャンプ飯を入れてひとませし、加熱します。
- ④沸騰後、コンソメを入れひとませして、3~5分加熱します。
- ⑤とろけるチーズを入れ、焦げないようにませながら、1分程度加熱したらできあがりです。
- ⑥最後にお好みでブラックペッパーをかけてください。

※メスティンにクッキングシートを敷くと、程よい水加減にするまでに加熱時間が長くなりますが、焦げ付きが軽減されます。
※コンソメの替わりにお好みの乾燥スープを使うとオリジナルのリゾットに！（例：乾燥かぼちゃスープでかぼちゃチーズリゾットに）
※食材のとろけるチーズは粉チーズで代用可能です。

