

防災の日/昆布/大阪/おせち

4カ月間常温保存できる“非常食”が、無事に新年を迎えられれば“おせち”に変身！ 大阪のこんぶ屋「舞昆のこうはら」で「非常食おせち」9/1(日)販売開始 「たもぎ茸舞昆」や「帆立甘露煮」など10種類、防災対策意識を高めるきっかけに

こんぶの佃煮発酵食品を製造販売する「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2024年9月1日（日）の防災の日より、4カ月間常温保存できる「非常食おせち」（税込7,701円）を販売します。

■「非常食おせち」で防災意識を持つきっかけに

9月1日は「防災の日」です。近頃、地震や台風、豪雨などさまざまな自然現象の発生頻度が高まっており、災害に向けた備えが不可欠になっています。そこで、「舞昆のこうはら」では、4カ月間常温保存できる真空パックの商品をセットにした「非常食おせち」を販売します。賞味期限は2025年1月1日まで。元日までに非常事態になった場合は“非常食”として、災害に見舞われず無事に新年を迎えられた際には“おせち”として楽しんでいただけるセットです。セット商品は、“幻のキノコ”と呼ばれる北海道産「たもぎ茸」を使った「赤富士たもぎ茸舞昆」のほか、「舞昆かつおごぼう」「帆立甘露煮」「うに帆立」「宝巻」「梅いわし」など10種類。

すでに常備している非常食が、いざという時に期限切れになっていては元も子もありません。元日におせちとして食べていただくことで、ご家庭の防災セットを見直すきっかけにもなればと考えています。



常温保存できるおせち料理（イメージ）
※実際は写真の2倍の量でご用意しております

■商品概要

商品名：非常食おせち 価格：7,701円（税込）

販売開始：2024年9月1日（月）防災の日

内容：10種類

舞昆かつおごぼう、帆立甘露煮、うに帆立、宝巻、梅いわし、おかわりごぼう、
ピリ辛さんま甘露煮、舞昆あさり佃煮、舞昆旨だし（14包）、赤富士たもぎ茸舞昆

販売店舗：「舞昆のこうはら」全13店舗（かがや店、田辺店、天王寺店、心斎橋店、大正店、アベノ店、
天下茶屋店、エキマルシェ大阪店、北摂工場直売店、美和堂福島店、堺東店、
イオンタウン松原店、イオンタウン守口店）、各オンラインショップ

※たもぎ茸とは

北海道の森に自生する「たもぎ茸」は、黄金色に輝く珍しいキノコ。
うまみとアミノ酸が豊富で、肉のような食感と風味があります。



■「舞昆のこうはら」について

馴染みのお客様から「ご飯の糖質が気になって、ごはんのおかわりが気になる」といったお声から、大阪府立大学と共同研究を行い開発したのが舞昆で、発酵食品のご飯のお供を開発した昆布屋です。北海道の小学生の学力が向上したことから、北海道で毎週だされる学校給食の食材、「たもぎ茸」が良かったのだと気づき、北海道の『たもぎ茸』栽培農家さんと契約、「たもぎ茸舞昆」を発売しました。56種類ある舞昆シリーズの中で一番おいしいと評判になっています。発酵の力や食材の持つ力を活かした商品を提供し、大阪を拠点に食文化に貢献し続ける企業です。

2024あいさつ文：<https://qr1.jp/Bv99B5>

たもぎ茸舞昆について：<https://qr1.jp/MNII>

舞昆のこうはら：<https://maikon.tv/>

ママオアシス：<https://mamaoasis.net/408>



2024年あいさつ文



たもぎ茸舞昆について



舞昆のこうはら かがや店

<https://maikon.tv/>

<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