



SP

Survival Provision Co.,Ltd.

^{いのち}命をまもり、^{いのち}命をつなぐ。

「新しい防災食」のご提案

緊急事態は突然発生します。

SP防災食キットをご活用ください。

BCP対策

BCP(事業継続計画)とは、災害等が発生した際、事業を早期復旧する手法・活動です。SP防災食キットをBCP活動時に社員用非常食としてご活用ください。

福利厚生

全従業員が数日しのげる食糧の備蓄はもはや必須となります。SP防災食キットを購入し備えても福利厚生費として計上いただけます。節税対策としてご利用ください。

充実した内容

災害時の復旧活動で、肉体的・精神的な疲弊を癒すものは「食」で、社員の活力・エネルギーとなります。SP防災食は内容・ボリューム・バランスが整った防災食として仕上げています。

はじめに

— 防災食の必要性と課題 —

[防災食の必要性]

一般的に、災害時にはライフラインが復旧するまで、
最低でも3日間かかると言われています。

南海トラフ巨大地震のような大規模災害が発生した場合、
被害が広範囲にわたるため「1週間以上の水や食料を備蓄することが必要」とされています。

南海トラフ巨大地震（M8.0以上）が
30年以内に発生する確率

88%

※政府の地震調査委員会公表

2019年の世論調査

「大地震が起こった場合に心配なこと」

建物の倒壊 72.8%
家族の安否の確認ができなくなること 61.3%
食料、飲料水、日用品の確保が困難になること 57.3%

「大地震に備えている対策」

食料や飲料水、日用品などを準備している 45.7%

いつ起こるか分からない大規模な災害に備え、
日頃から「防災食」を準備しておく必要があります。

[防災食の課題]

たくさんのご家庭や会社で防災食を導入するにあたり、
現状の防災食には、いくつかの課題があります。

課題 その1

美味しくない・量が少ない・温かくない

メニューにバラエティーがなく飽きてしまう。

カロリーや手軽さばかり気にして美味しさを追求していない。

炭水化物ばかりで栄養のバランスが取れていない。

量が少なく満腹感が得られない。

電気・ガスが止まってしまい、温かい食事をとることができない。

課題 その2

管理に手間がかかる

消費期限やメニューの選定など、非常時に役立つ状態を維持するのが大変。

課題 その3

フードロスの問題

備えても結局賞味期限を切らしてしまい、破棄せざるを得ない。

SP (Survival Provision) の防災食は、
独自の新しい取り組みでこれらの課題を解決します。

新しさのヒミツ その1

長期保存を前提としない、 美味しさを追求したレシピ

防災食は、長期保存を前提として作られますが、それにより味を劣化させてしまいます。

SP防災食は昼・夕は消費期限1年（朝食は5年）とあえて短く設定する事により

味が劣化しにくく、美味しい状態を保つことができます。

また、他社に比べてメニューが豊富で、ボリューム満点。栄養バランスもとれています。

電気・ガスを使わずに、食事を温められる加熱セットもご用意しています。

SPと他社：食材・内容量・期限のメニュー比較（牛丼の場合）

	食材	白米量	賞味期限	カロリー
SP	牛丼の具 200g	無菌パックごはん 320g	1年	824kcal
他社	牛丼の具 120g	アルファ米 260g	4年	546kcal

※「無菌パックごはん」のおいしさは、「アルファ米」の数段上です。

新しさのヒミツ その2

期限管理から商品入れ替えまで ワンストップの完全管理型献立セット

7日間、朝・昼・夕の献立メニューで販売しているため、

選定する必要もなく、飽きることなくお食事いただけます。

また、賞味期限前に（株）SPから商品交換のご連絡をするため管理不要です。

会社従業員の福利厚生としてのご利用にオススメです。

昨今の震災の影響から「企業は全社員の非常食3日分を備蓄しなければならない」という条例を定めている自治体もあり、

非常食の備蓄は企業にとって必須になりつつあります。

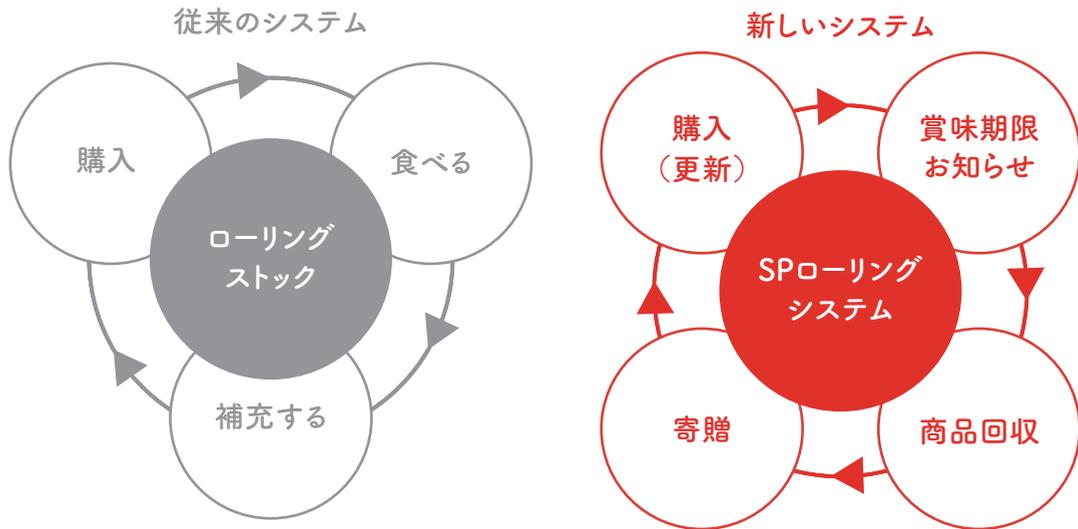
※各自治体では、家庭での非常食は1週間を推奨

2016年8月時点で、備蓄に関する各自治体ごとの条例は16都道府県で定められています。

北海道（札幌市）、宮城県（仙台市）、埼玉県（さいたま市）、千葉県（千葉市）、東京都、神奈川県（横浜市・川崎市・相模原市）、新潟県（新潟市）、静岡県（静岡市・浜松市）、愛知県（名古屋市）、京都府（京都市）、大阪府（大阪市・堺市）、兵庫県（神戸市）、岡山県（岡山市）、広島県（広島市）、福岡県（北九州市・福岡市）、熊本県（熊本市）

新しさのヒミツ その3

賞味期限切れの解消と、 社会貢献の実現



防災備蓄食品の賞味期限の到来は、災害が発生しなかった証拠です。しかし、賞味期限の迫った防災備蓄食品の入れ替えに伴う廃棄により、一度に大量のフードロスを生じさせている場合があります。SPローリングシステムでは、従来のローリングストック型に替わり、廃棄される防災食を生活困窮者へ寄贈するため、無駄なく美味しい防災食を備蓄することが可能です。



ご希望があれば感謝状(寄贈証明書)を発行します



株式会社SP 代表取締役 堀 好高

寄贈先実績

愛知県母子寡婦連合会様、
ささしま共生会様、オアシス名古屋様、
子供食堂様、セカンドハーベスト様

「^{いのち}命をまもり、^{いのち}命をつなぐ。」

(株)SPは、“防災”と“社会貢献”を両立する
新しい防災食を提供いたします。

[SPサービス仕様]

商品名

SP防災食キット

他社では絶対に
組み合わせのできない献立メニューです。



SP防災食【7日間】キット

価格: **18,700円**

※消費税込・配送料別途

●SP防災食:21食 ●加熱剤:14個

● 保存期間:朝食5年、昼食・夕食1年 ● 自衛隊にも導入されている安心規格

※災害発生の有事には商品購入者様へ優先して追加販売させていただきます。※自衛隊にも導入されている為、最優先は自衛隊となります。ご了承ください。※7日間セットを基本といたしますが、セット内容や数量についてはご相談に応じます。

送料の目安

東京・大阪・名古屋一律 660円/1セット ※その他の地域については別途お見積りいたします。

昼食・夕食は1年間で交換となります。交換のタイミングはDMでお知らせいたします。

7日間 昼・夕(14食):9,900円 [当方指定の住所にお送りください。]

消費税は上記費用に含まれます ※配送料別途

長期保存水もご用意しています

●2リットルペットボトル ×6本

保存期間:7年

1,760円(税込) ※配送料別途



[SP防災食【7日間】キット献立リスト]

	朝食(賞味期限:5年)	昼食(賞味期限:1年)	夕食(賞味期限:1年)	総カロリー
1日目	防災パン	天津飯の具	たっぷりビーフシチュー	1,886kcal
	野菜たっぷりかぼちゃのスープ	バックごはん	バックごはん	
2日目	パンですよ!コーヒーナッツ味	チリソースザンギ	豚軟骨チャーシュー塩だれ	1,908kcal
	ポケットワンコーンスープ	バックごはん	バックごはん	
	野菜1日これ一本			
3日目	防災パン	豚肉と野菜の生姜煮	鯖味噌煮	1,975kcal
	野菜たっぷりトマトのスープ	バックごはん	バックごはん	
4日目	パンですよ!チョコチップ味	ふくら卵のオムレツカレー	豚モツ赤味噌煮込み	1,975kcal
	ポケットワンわかめスープ	バックごはん	バックごはん	
	野菜1日これ一本			
5日目	防災パン	豚軟骨チャーシュー丼	野菜入りハンバーグ	2,001kcal
	野菜たっぷり豆のスープ	バックごはん	バックごはん	
6日目	パンですよ!レーズン味	まぐろ丼	サイコロステーキのビーフカレー	1,877kcal
	ポケットワンコーンスープ	バックごはん	バックごはん	
	野菜1日これ一本			
7日目	防災パン	たっぷりハッシュドビーフ	すき焼き丼	1,965kcal
	野菜たっぷりきのこのスープ	バックごはん	バックごはん	

[献立の例]



株式会社 SP

TEL:052-737-1200 FAX:052-737-2200

事務所 〒488-0826 愛知県尾張旭市大塚町1丁目12番1(株)ハーツ内
スタジオ・集配所 名古屋市守山区森孝2丁目702 マンション堀 101・105
webサイト <http://survival-provision.jp/> E-mail contact@survival-provision.jp



分からないことはお気軽にお電話ください。弊社スタッフがていねいに対応させていただきます。