

<報道関係用資料>

2024年1月5日

令和6年能登半島地震被害への対応について

この度の能登半島地震で被災された皆様、ご家族の皆様に心からお見舞いを申し上げます。被災地の一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

発災にあたり、新潟県下でパックごはんおよび包装餅の製造を行っているサトウ食品グループ(うさぎもち含め)工場への直接的な被害はございませんでした。

当社は、令和6年能登半島地震により甚大な被害を受けた被災地の支援のため、行政機関ならびに業界団体からの要請に基づき、「サトウのごはん」を第一弾の支援物資として1月2日(火) 22時頃に被災地へ30,000食を供給いたしました。

当社は今後も行政機関、業界団体と連携を図りながら必要な支援を実施してまいります。

NEWS RELEASE

サトウ食品株式会社

新潟市東区宝町13番5号 〒950-8730

<https://www.satosyokuhin.co.jp/>

【災害時の「サトウのごはん」の召し上がり方】

① パックのまま調理する場合

- ・フィルムをはがさず、沸騰したお湯の中でフィルム面を上にして、15分加熱処理をする。
- ・電子レンジ（500W、600W）では、点線までフィルムをはがし、2分間加熱してください。

② 袋に入れて調理する場合

- ・耐熱性の袋にごはんを入れ、なるべく空気を抜き、袋の口をしっかり縛って、お湯の中に入れ、表側10分、ひっくり返して10分お待ちください。

① パックのまま調理する場合



② 袋にいれて調理する場合



(注意点)

- ・鍋のふたをしない。
- ・鍋の底にごはんがふれないようにする

(注意点)

- ・火にかけた鍋の中で加熱しない。
- ・なるべく熱いお湯を使い、ふたをする

以上

【本件に関するお問い合わせ】

サトウ食品株式会社 経営企画部 TEL 025-275-1100