

<防災用品のご案内>

1. ポリ袋「食品用湯煎調理袋」
2. BOS防臭袋（L）箱入り
3. 携帯浄水器「スーパーデリオス」
4. エアゾール式消火具
5. 停電時自動点灯ライト

マンション防災士 釜石 徹

1. ポリ袋「食品用湯煎調理袋」

商品説明

- 本体サイズ: 260x390x厚み0.015mm
- 1冊の袋枚数: 36枚
- 素材・材質: 高密度ポリエチレン
- 特徴: 半透明でカサカサ音がする

特徴

- 沸騰したお湯で湯煎ができるポリ袋
- 漬物作りや冷凍の使用もできる
- 最後は生ごみ入れにして捨てる

☆ダイソー大型店で販売しています



2. BOS防臭袋（L）箱入り

驚異の防臭袋 BOS（ボス）

Lサイズ90枚入り 定価¥1,404（税込）



- <袋> サイズ: 30cm×40cm（マチ付き）、カラー: ホワイト
 - <特徴> 臭いが漏れません!
 - <用途> 生ごみ処理、ベビー用、ペット用、介護用、災害時トイレ
- ※ 普段使いの機会が多くあり、万が一の災害時にも役に立ちます。

試供品（2枚入）をお渡しします。
ぜひ使用してみてください。
まとめてご注文の場合はお安くご提供いたします。

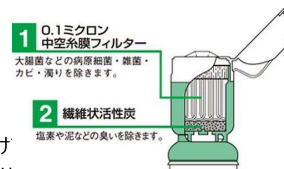
3. 携帯浄水器「スーパーデリオス」

<特徴>

- 1) 大腸菌等の病原細菌、雑菌等を防ぐ
- 2) 繰り返し使用可（200リットル）
- 3) フィルター部をペットボトルの先端に取り付け吊り下げると60分で約1～2Lの浄水が可能

<使用できる水>

- 水道水、地下水、井戸水
- 魚などの生物が生息している河川水・湖沼水
- 入浴剤などが入っていない風呂水
- プールの水、雪解け水、雨水など



通販 amazon 3,280円（税込）(10/19現在)

4. エアゾール式消火具

出火した場合は火元で素早く消火する
エアゾール式簡易消火具を複数本備える

- ・ 天ぷら鍋の油過熱による発火
- ・ 石油ストーブの注油中の引火火災
- ・ 火の不始末による火災 など



5. 停電時自動点灯ライト

- ・ 深夜に停電があった場合には最初に照明が必要になる。
- ・ 停電時に点灯したらコンセントから取り外して懐中電灯として使用する



色々な製品があります

- 停電時自動点灯ライトは、
寝室、リビング、廊下にあると良い

被災時クッキングレシピ

ポリ袋でウィンナーカレーライス

No.001



材料（2人分）

袋A・・・30分
ウィンナー・
ソーセージ 5-6本
玉ねぎ 1/2個
人参 1/2本
ジャガイモ 1/2個
カレールー 2人分
水 300CC

袋B・・・30分
米 1.5合
水 300CC

作り方

- 1) ポリ袋Aに、1cm幅に切ったウィンナーソーセージ、くし切りした玉ねぎとやや小さめに乱切りした人参・ジャガイモを入れる
- 2) ポリ袋Aに、カレールーと水を加えて、よく混ぜ合わせる
- 3) ポリ袋Bに、米と水を入れる
- 4) ポリ袋AとBを、袋の中の空気を抜いて、袋の上の方を輪ゴムで縛る
- 5) 鍋（又はフライパン）のお湯が沸騰したらポリ袋Aとポリ袋Bを入れて弱火にする
- 6) 鍋がポコポコの状態を保ちながら、ポリ袋A、ポリ袋Bを約30分茹でる
- 7) 茹で上がったポリ袋Aのカレーをよく振ってとろみを出す
- 8) ポリ袋Bのご飯をお皿に盛り、ポリ袋Aのカレーをかけて出来上がり

ポイント

- ・ お米は研がずにご飯を炊きます。無洗米でなくても匂い・味は大丈夫を体験する
- ・ ポリ袋調理法は数人分の料理を一度に作る事ができる
- ・ ポリ袋調理法は主食のご飯と副食のカレーを一緒に作る事ができる
- ・ お米は長期保存が可能なので、備蓄品には最適
- ・ ポリ袋をゆでる水は、飲めない水でも可能、また再利用が可能

被災時クッキングレシピ

ポリ袋で蒸しパン

No.002



材料（2人分）

袋A・・・30分
ホットケーキミックス 100g
水 100cc

※水の量はホットケーキミックスの箱に記載の牛乳の量

作り方

- 1) ポリ袋にホットケーキミックス粉を入れる
- 2) ポリ袋に水100ccを加えて上からよく揉んで混ぜ合わせる
- 3) ポリ袋の空気を抜いて、袋の上の方を輪ゴムで縛る
- 4) 鍋が沸騰したら、弱火にしてポリ袋を入れる
- 5) 約30分茹で、鍋がポコポコの状態茹でる
- 6) 茹で上がったポリ袋Aのカレーをよく振ってとろみを出す

※ホットケーキミックスは牛乳と卵を入れるが、水だけで蒸しパンができる
※お好みで、レーズン、カレー粉、味噌、粉チーズ、ツナなどを加える

ポイント

- ・ ポリ袋調理法は数人分の料理を一度に作る事ができる
- ・ ポリ袋調理法はコツをつかめば煮物料理や鍋物料理を作ることができる
- ・ ポリ袋をゆでる水は、飲めない水でも可能で再利用も可能