



NEWS RELEASE

2025.6.30

「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」がカップライス初の「日本災害食認証」取得

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）が製造・販売する「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」は、一般社団法人日本災害食学会（会長：藤村 忍）による「日本災害食認証」を2025年4月1日（火）に取得しました。

また、一般社団法人 日本最適化栄養食協会（理事長：伊藤 裕）は、「災害時における食料の調達支援協力に関する協定」を締結した熊本県人吉市（市長：松岡 隼人）に対し、「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」540食を6月29日（日）に寄贈しました。

熊本県人吉市に「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」が寄贈されました



これまで、災害発生時の避難所では、長期間保存できることや手軽にカロリーを摂取できることに重きを置いた食事が提供されることが多く、ビタミンやミネラルなどの栄養素のバランスに偏りが生じる懸念がありました。

弊社の「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」は、お湯かけ5分の簡単調理でビタミン・ミネラルなど33種類の栄養素*とおいしさのバランスが整ったカレーを食べられることに加え、常温で長期間保存ができることから、日常でも積極的に利用できる「災害食」として、一般社団法人日本災害食学会による「日本災害食認証」（認証番号 S00319）を取得しました。

また、一般社団法人 日本最適化栄養食協会は、2020年7月の豪雨によって未曾有の洪水被害が発生した熊本県人吉市と「災害時における食料の調達支援協力に関する協定」を締結するとともに、同市に対し「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」540食を防災備蓄食として寄贈しました。

* 「日本人の食事摂取基準」（2020年版）において日本人が摂取すべき量が定められたすべての栄養素。



■「完全メシ」について

「日本人の食事摂取基準」で設定されたビタミン・ミネラルなど 33 種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求したブランドです。弊社の最新フードテクノロジーを駆使することで、たんぱく質、脂質、炭水化物の三大栄養素のほか、ビタミン、ミネラル、必須脂肪酸もバランスよく整え、さらに、栄養素独特の苦みやエグみを抑えることで、普段の食事と変わらないおいしさを実現しています。

「完全メシ」シリーズの全商品は、一般社団法人 日本最適化栄養食協会から、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された食「最適化栄養食」としての認証を受けています。

■「日本災害食」について

一般社団法人日本災害食学会は、以下の基準を満たしている食事を「災害食」として定義しています。

1. 高齢者や乳幼児、障がい者や疾病を持つ方など、日常においても特定の食事を必要とする方や、被災地での救援活動に従事する方などを含む、被災地で生活および活動するすべての方々に必要な食品および飲料
2. 日常食の延長線にあり、常温で保存できる食品および飲料
3. 災害時に限定された熱源、水により調理ができる食品および飲料

「日本災害食」は、上記の基準を満たす「災害食」のうち、災害時に役立つこと、また日常でも積極的に利用可能な加工食品として、一般社団法人日本災害食学会が認めた食品および飲料を指します。

[URL] <https://sites.google.com/view/japandisasterfoodsociety>

■「災害時における食料の調達支援協力に関する協定」締結式について

一般社団法人 日本最適化栄養食協会は、2020 年 7 月の豪雨によって未曾有の洪水被害が発生した熊本県人吉市と「災害時における食料の調達支援協力に関する協定」を締結しました。2025 年 6 月 29 日(日)に行われた締結式では、同協会から熊本県人吉市に「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」540 食が防災備蓄食として寄贈されました。

■一般社団法人 日本最適化栄養食協会について

年齢や性別、生活習慣など、一人ひとりの状態に合わせて主要な栄養素がバランスよく適切に調整された食「最適化栄養食」の普及を図り、人々のウェルビーイングに資することを目的とする協会です。

詳細については、同協会のウェブサイトでご確認ください。

[URL] <https://www.saiteki-eiyo.org>