

「ギンビス」と長期保存食「IZAMESHI」がコラボレーション  
子どもから大人まで楽しく、おいしく食べられる  
賞味期限5年の「ギンビス x IZAMESHI 厚焼きたべっ子どうぶつ」登場！



長期保存食「IZAMESHI | イザメシ」を開発・販売する杉田エース株式会社は、2021年3月1日（月）より、ギンビスとコラボレーションした「ギンビス x IZAMESHI 厚焼きたべっ子どうぶつ」の販売を開始します。

子どもから大人まで幅広い世代に愛されているギンビスのロングセラービスケット「たべっ子どうぶつ」と、災害時だけでなく、日常生活におけるさまざまな“いざ”に活躍する、長期保存食「IZAMESHI」がコラボレーションした「ギンビス x IZAMESHI 厚焼きたべっ子どうぶつ」は、賞味期限5年の長期保存可能なビスケットです。

ふっくらとした厚焼きのビスケットは、香ばしくサクサクとした食感が特徴で、ボリュームもあるため、心とお腹を満たしてくれます。また、卵不使用のため、卵アレルギーのあるお子さまでも安心してお召し上がりいただけます。

パッケージのイラストには、馴染みのある動物たちが登場。防災グッズを身につけたかわいい動物たちとともに、誰がみても中身がわかるように、実物大のビスケットを表示しています。また、缶にはブラキャップが付属しているため、開缶後、一度に食べきれない場合は蓋をして保管いただけます。（※）

「ギンビス x IZAMESHI 厚焼きたべっ子どうぶつ」は、災害時の保存食としてだけでなく、普段のお菓子やキャンプなどのアウトドアシーンにも最適です。ご自宅だけでなく、離れて暮らす家族や友人など、大切な人へのギフトとしてもお喜びいただけます。

※開缶後はお早めにお召し上がりください。

## <商品情報>



商品名	ギンビス x IZAMESHI 厚焼きたべっ子どうぶつ
内容量	120g
価格	440円 (税込475円)
容器	缶 (プラキャップ付き)
賞味期限	製造より5年
サイズ	Φ104mm x H127mm
販売元	杉田エース株式会社

## <「IZAMESHI」とは>

### 食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ

「IZAMESHI」は、突然の災害時や日常におけるさまざまな“いざ”に活躍する長期保存食です。おいさとさまざまなシーンに溶け込むデザイン性にこだわった豊富なメニューを取り揃えています。

#### 突然の災害時に

賞味期限は製造から3年または5年。“いざ”というときに備えた保存食として最適です。

#### 毎日の食卓に

素材の味にこだわったDeliシリーズをはじめ、味、ラインナップ、安全性を追求しました。

#### いつも見える所に

セットのボックスは、取り出しやすさ重視。インテリアにも自然にとけ込むデザインです。

#### 贈り物に

楽しいデザインでパッケージしたセット商品も。後回しになりがちな“防災”をギフトで。

#### アウトドアに

開封後すぐにお召し上がりいただける商品も豊富に揃えているため、登山やサーフィンなど、アウトドアシーンでの栄養補給にもオススメです。

### 安心安全に長期保存

例えば、おかずはそれぞれの食材に適したレトルト処理と、光と空気を遮断するアルミ包装を使用しています。ごはんには使用しているアルファ化米は、国内のアレルゲン（28品目対象）フリーの工場で生産されています。

「IZAMESHI」は、このような多くの工夫や厳しい品質管理によって、安心してお召し上がりいただける長期保存を実現しています。

### IZAMESHI公式販売サイト

スギカウ	<a href="http://www.sugicow.com">www.sugicow.com</a>
CLUB ESTA 楽天市場	<a href="https://www.rakuten.ne.jp/gold/clubestashop/">https://www.rakuten.ne.jp/gold/clubestashop/</a>
CLUB ESTA Yahoo!	<a href="https://shopping.geocities.jp/clubestashop/">https://shopping.geocities.jp/clubestashop/</a>

IZAMESHIに関する詳細は、IZAMESHI公式サイト (<https://izameshi.com>) よりご覧ください。

本件に関するお問合せ: 杉田エース株式会社 PR Support/HOW INC.  
TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. [pressrelease@how-pr.co.jp](mailto:pressrelease@how-pr.co.jp)