

● 災害時の新たな加熱機器として注目されています

阪神・淡路大震災の被災者でもある甲南女子大学名誉教授の奥田和子氏はつぎのように述べている。
暖房のない部屋で寒かった。食べ物は冷たく体が冷えて辛かった。
「せめて一杯の温かいお茶が飲みたかった」と。

「災害食をおいしく食べるには、温かいものは温かくすることが強く望まれます。特に乳児や病気の人など災害弱者にとって、ホットプラスはその願望をかなえる唯一の優れたものといえましょう。」

奥田 和子(おくかずこ)

甲南女子大学名誉教授、防災安全協会顧問、日本災害食学会顧問、学術博士、食生活デザイン、食文化、災害食危機管理などを専門とし、日本災害食学会に所属している。

主な著書

- ・震災下の食 神戸からの提言[NHK 出版]
- ・働く人の災害食 神戸からの伝言【編集工房ノア】
- ・本気で取り組む災害食 個人備蓄のすすめと共助・公助のあり方【同時代社】など



梱包サイズなど

- 製品サイズ W260 × D190 × H170 (mm)
- 梱包サイズ W530 × D490 × H350 (mm)
- 重量 単体約 650g (発熱剤 3個 200g 含む) 梱包時約 9kg (入数 12)
- 材質 ポリプロピレン
- カラー ホワイト
- 最大容量 保管時約 2.0L 加熱時約 600g (収納層のみ)
- 発熱剤付属数 3個 (基本セット)
- 主な実施試験 水蒸気水質試験
食品衛生法 材質試験及び溶出試験
消防法危険物確認試験 (小ガス炎着火試験)
- 知的財産権等 日本国特許取得 (特願 2023-133849)
一般社団法人 防災安全協会 防災製品等推奨品® 認定



HOTPLUS あったかフードボックス (白)
JAN 4589714650313



HOTPLUS あったかフードボックス (赤)
JAN 4589714650320

品目	温めの目安
缶コーヒー 缶詰	10~15min
パックご飯 アルファ化米 レトルト食品	20min

※温める環境や食品の数量、サイズ、形状などにより異なります。

火を使わないので、安全に温めが可能
発熱剤に水を注ぐと発生する高温の蒸気で温めます。

※製品の仕様、特長、使用方法、使用上のご注意などの詳細はメーカーウェブサイトをご確認ください。
※本製品は加熱時に高温になり、誤った使い方をするやけどやケガを負ってしまう場合があります。大変危険です。
※HOTPLUS 及びホットプラスは有限会社山本商事の登録商標です。
※防災製品等推奨品® は一般社団法人防災安全協会の登録商標です。

製品に関するお問い合わせはこちらまで

〈製造販売元〉

有限会社 山本商事 TEL075-605-5169
YAMAMOTO SHOJI Corporation

〒612-8445 京都市伏見区竹田浄菩提院町132NUオフィス京都竹田5F
https://www.yamamotocorp.com



使用方法

加熱には本品の他に 180cc の水が必要です。
加熱中、加熱後は高温の水蒸気が発生し、ケース外側が大変熱くなります。
加熱後の食品は湯煎後の状態のように熱くなります。
やけどにはくれぐれもご注意ください。



温めるときは…

食品を温める際はなるべく縦に置き
隣の食品との隙間を空けると効率的に温まります

1) 中ケースに温める食品を入れ蓋をします



2) 発熱剤を外ケースに置き、袋で計量した水を注ぎます。



3) 食品を入れた中ケースを重ね温まるまで待ちます。



温めた食品を取り出す際は、中ケースを持ち上げ発熱剤の蒸気から離れた状態で取り出してください。

HOTPLUS
HOT FOOD CONTAINER



レンジ不要
水だけで
温め可能
(注いで待つだけ)



収納も温めもこれ一台で!

パックご飯
3パック + α
収納可能
(形状によります)

普段は食品の収納容器として、
いざという時には“水だけで”温め可能な加熱容器に!

災害時「ホット」する温かい食事をプラス

HOTPLUS

特許
取得済

あったかフードボックス



私たちは本気で…

災害時でも「温かくおいしい食事」を標準化したい!

災害時の“温かい食事”をもっと身近にしたい…HOTPLUS シリーズを通じて被災者の体験談、消費者の声、防災訓練への参加、避難場所での課題、日常シーンでの利用。防災・備蓄の課題に真剣に向き合い生まれたのが「HOTPLUS あったかフードボックス」です。

乳児は冷たくても
ミルクは飲める



常温でも
食べられる



おかゆは冷たくても
食べられる



次のフェーズが
迫っています!

アイスクリームは
溶けていても食べられる



やわらかくジューシーな
ハンバーグ

温かく
おいしく
食べる

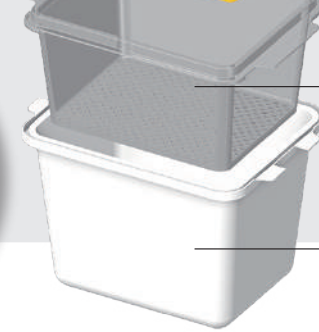
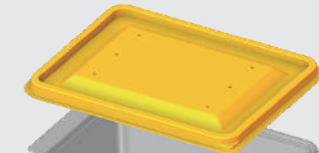


心も体も温まる
スープ



いつもの風味豊かな
カレーライス

発熱剤と食品が
触れない清潔な
2層構造



収納層

発熱層

● 食品ストッカーとして収納や持ち運び OK

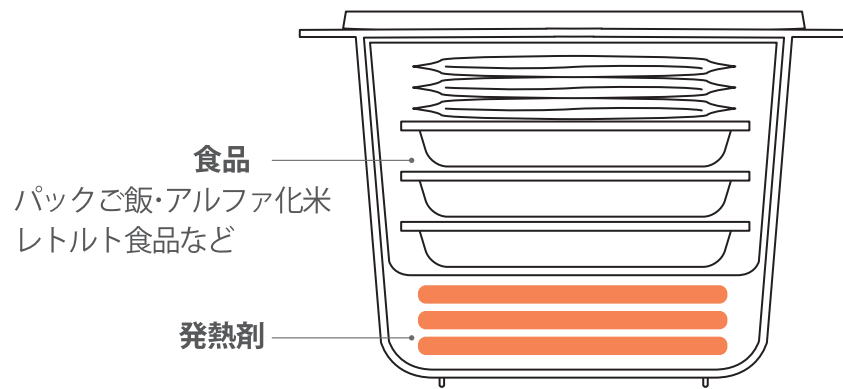
パックご飯やレトルト食品などの日常的な収納や、非常食や災害食などの長期保存食のストックにも便利。



離乳食保管

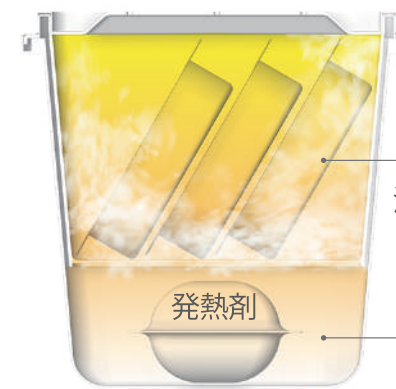
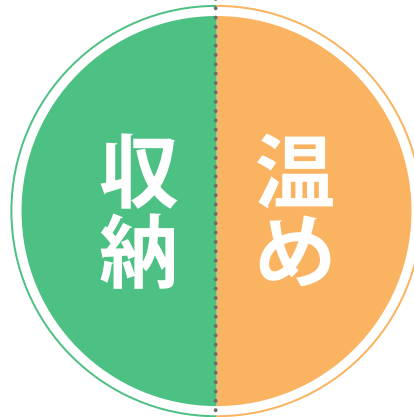


缶飲料保管



食品
パックご飯・アルファ化米
レトルト食品など

発熱剤



収納層
温めるものを入れます

発熱剤

発熱層

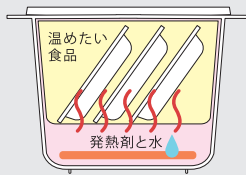
● 容器内で食品の温めができる

発熱剤に水を注ぐと発生する高温の蒸気熱で、ケース内の食品を短時間で温めます。湯煎のための湯を沸かす手間もなく、屋内、屋外問わず使用できます! 加熱に必要なのはカップ1杯(約180cc)の水だけ。

普段は食品の収納容器として、いざという時には”水だけで”温め可能な加熱容器に!

● 2層構造で安全に加熱できる

発熱剤から出る高温の蒸気のみを上層に送り加熱します。アルカリ性の強い反応水は下層に留まり、離乳食の温め時や温めた食品をお子さまが手に持つ際も安心です。



● 一度に多くの食品を加熱できる

発熱剤から生じる蒸気熱を効率的に食品へと伝える最適設計。発熱剤1つでパックご飯とレトルトカレーなら2セット、アルファ化米は3食程度温められます。



● パックご飯3パックを収納可能

消費が拡大するパックご飯のうち人気の3食パックをすっぽり収納。食品のローリングストックやレジャーシーンへの持ち出しにも便利に使用できます。



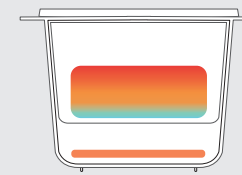
● ケースは繰り返し使用できる

ケースは使い捨てでなく繰り返し使用できるため、レジャーやアウトドア、防災訓練などのシーンで手軽に使えます。繰り返しの使用時に必要なのは発熱剤のコストだけ。大変経済的です。



● 火災の危険もなく長時間保温 OK

火を使わず加熱が始まったら放っておくだけ。火災の心配もありません。発熱剤から出続ける熱により長時間の保温効果が得られ、お好きなタイミングで温かいご飯が食べられます。



● ゴミが出ずサステナブル

嵩張らずに保管できる加熱袋や紙製品は備蓄に適していますが、防災訓練後に多量のゴミが発生することが大きな問題です。本品は繰り返し使用が可能でゴミが出ずまさに究極のサステナブルです。



● 温めた食品を安全に取り出せる

高温の蒸気に触れた食品を取り出す際はやけどへの配慮が必要です。本品は食品を入れた内ケースごと取り外せ、やけどの危険性を抑えられます。避難所などでの配布の際も安心です。



● レジャーやスポーツシーンでも活躍

お弁当や缶飲料など、レジャーや冬場のスポーツシーンなどでうれしい温かい食べ物や飲み物が楽しめます。BBQでのメニュー拡充など幅広くお使い頂けます。

