

9月1日は、防災の日  
関東圏内石井ポーツでNO.1のキャンプの品揃え  
『普段使いできる防災グッズ&  
防災におすすめのキャンプグッズフェア』

9月1日（火）～9月17日（木）

台風、地震、大雨…地球温暖化とともに“自然災害”は近年身近な事として感じるようになりました。いつ何が起こっても…備さえあれば、憂いなし。

しかし、防災グッズを常備！となると、特別なものを購入する意識になるのも事実。

基本の必需品は常備しながらも、買ったらしめておくのではなく、普段から使える物で防災に備える。そんな『防災キャンパー』も増えつつあります。

石井スポーツマロニエゲート銀座店は、関東圏内石井ポーツの中でもキャンプ用品の品揃えがNO.1。“ソロキャンプ”や“ベランピング”など、キャンプの在り方が手軽で、かつおしゃれになったことで近年女性のお客が増えています。

そんなキャンプ初心者の方々も気づき始めたのが、防災グッズとしての「キャンプアイテム」。

女性に人気の普段から活用できる『防災グッズにもなるアイテム』。“保管場所に困らない”“普段からあっても便利”をポイントに集積しました。

また、保存食としてキープしている食材を、期限切れ寸前に食べるのは…と思う方も多いのでは？

この機会に美味しく食べていただきたく、『保存食（ドライフード）を使ったアレンジレシピ』も提案いたします。

## 『普段使いできる防災グッズ&おすすめキャンプグッズ』

### ■普段でも使いたいドライフード&グッズ

①お湯や水を注ぐだけで食べられる保存食が一番人気。軽量、そして驚きの美味しさ！

石井スポーツ保存食売り上げNO.1 アイテム

スープ部門ビーフシチュー ¥248、野菜と鶏肉のカレー ¥280、ご飯部門：炙りさけ雑炊

¥173、パスタ部門：マジックパスタ/きのこのこのパスタ ¥388

また、にぎらずできる“携帯おにぎり” ¥216 は、お湯を注ぐだけで手も汚れず、手作りの味と変わらない美味しさです。忙しい朝にお勧め。お化粧など支度中に出来上がります！

②ソーラー充電式 携帯型軽量 LED ランタン折り畳み ¥2,860～軽くて、雰囲気のあるランタン。普段使いでもお部屋の雰囲気がムードに。



### ■保管場所に困らないグッズ

①折り畳みケトル ¥4400：シリコン製のボディの底はステンレス。

直火で使用ができ、収納時はケトルを上から押すだけで側面が折りたたまれ11cmの高さのケトルが、3.5cmまで小さくなります。



②折り畳みボール¥1870:シリコン製のボディの底はナイロン製。ナント!まな板としての使用も可能で、折りたたむと5.5cmのボールが、1.5cmまで小さくなります。

③キャンプ用コンロ¥6930(ガス別売¥406~)

火力調整つまみを押し込むだけで点火が可能。点火装置付きで57gの最軽量ストーブ



その他お勧めグッズ

ソロテント¥30,800:縦218×横84×高さ100(cm)の大きさで、完璧な個室気分を味わえます。自宅でソーシャルディスタンスを取りたい方、あるいは避難所などでもプライバシーが守られます。

## 『保存食を使ったアレンジレシピ』

石井スポーツベテランキャンパーが考案した、保存食を使ったアレンジレシピ。

そのまま食べても美味しいですが、1年に1度は、保存食を使って手抜き料理にトライをするのもいかがでしょうか? アレンジ次第で、立派なディナーに!

### 【ふわトロオムライス】

材料:尾西のチキンライス、アマノフーズガーリックスープ&トマトスープ、卵2個、お好みでお野菜

- ① 尾西のチキンライスの袋にお湯を注ぎ15分。
- ② アマノフーズトマトとアマノフーズガーリックのスープを合わせてお湯を注ぎアレンジソースを作ります。
- ③ 玉子でオムレットをつくり、チキンライスの上に、アレンジソースとオムレットをのせれば、ふわトロオムライスの出来上がり!



### 【缶つまピリ辛トマトパスタ】

材料:アマノフーズガーリックスープ&トマトスープ、缶つまハバネロサーディン、カレー粉、パスタ  
お好みで、玉ねぎ、ソーセージ、チーズなど

- ① たまねぎとウィンナーを炒め、水300mlを入れる。
- ② トマトスープ、ガーリックスープ、カレーパウダー、パスタ、プチトマト、ハバネロサーディン2本を入れ煮込む。
- ③ パスタが好みの硬さになったら火を止め、チーズを入れアルミホイルをかぶせ少し蒸らす。
- ③ 最後にハバネロサーディンをトッピングし完成!



### 【ビーフシチューパイ包み/カレーパイ包み】

材料:アマノフーズビーフシチュー(¥280~)、冷凍パイ生地

- ① 畑のカレーを耐熱カップに入れお湯を注ぎ、冷凍のパイ生地を伸ばして、カップの上部に覆いかぶせ、オーブンで約10分焼けばパイ包みの出来上がり。カレーも同様



※価格は2020年8月26日時点のものです。全て税込み。