

沖縄のフード非常食を作るために

今沖縄には、いろいろな観光地がありますが、沖縄フードの非常食はあまり知られていないと考えられています。なので沖縄フードの非常食をつくってみることにしました。沖縄フードの非常食を作れば、もっともったいい沖縄県になるかなと考えたからです。

沖縄非常食フード販売作戦！

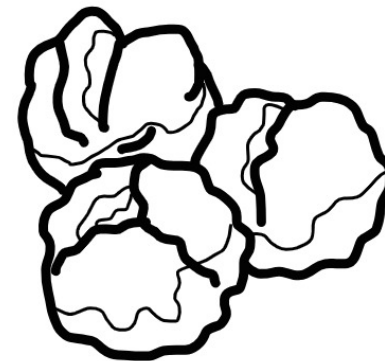
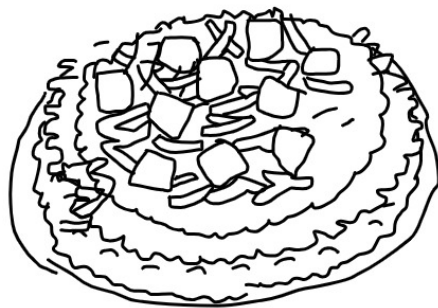


沖縄の非常食はお菓子(ビスコ)などが非常食としてよくありますが、愛知県でも沖縄でも非常食として使われているのがアルファ米です。しかし、アルファ米の欠点は水で30分、お湯でも15分かかる事です。そこですぐに出来るアルハアまいや、タコライスなどの非常食を沖縄で販売する事で、沖縄の人達は美味しく安全に食べれます。タコライスと混ぜて食べたりするとすぐに美味しくできて、子どもでも美味しく食べられます。火にかけると美味しくなり、時間を少し減らせます。そして困っている人の助けになると思います。

そして、愛知県は非常食の取り組みとしてかんづめやアルファ米の新しょうひんをどんどん増やしています。

沖縄の魅力、強み

沖縄は自然ゆたかな場所であり、都会のけんうを忘れてリラックスできることが魅力です。年間を通しておんだんな沖縄では、時期を選ぶことなく、きれいな海でスキューバダイビングやサーフィンなどのマリンスポーツを楽しめます。す。 海以外にも、川遊びや山登りができる場所やこゆうたねが見られる場所などで、沖縄ならではの自然ゆたかなかんきょうを感じられます。す。



非常食版！タコライスとサーターアンドギーの材料

タコライス

材料

ご飯・合いびい肉・玉ねぎ・にんにく・レモン汁・サラダ油

トッピング

レタス・トマト・アボカド・細切りチーズ

サーターアンドギー

材料

・薄力粉・はちみつ・黒糖
・ベーキングパウダー・サラダ油・揚げ油

タコライス

調味料

・酒・砂糖・醤油・ケチャップ・ウスターソース・チリパウダー

非常食は、日持ちを長くするためしんくうパックをオススメします

日持ちを長くするために手を加えても良い

