

2026 年 10 月 28 日

～魚缶詰と長期保存のフィッシュソーセージで、日々の備えを迷わず選べる～

災害時に不足しがちなタンパク質を備える

「ローリングストックセット」 2026 年 11 月 2 日(月)新発売

Umios 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長執行役員：安田 大助）は、魚の缶詰と、製造から約 4 年半保存できる「長期保存タイプ おいしいおさかなソーセージ」を組み合わせた「ローリングストックセット」を、2026 年 11 月 2 日（月）より、公式通販サイト「umios マーケット」にて新発売いたします。



（左）ローリングストックセット（缶詰 3 種＋長期保存ソーセージ）

（右）ローリングストックセット（缶詰 6 種＋長期保存ソーセージ）

近年、地震や豪雨などの災害が相次ぐなか、食の備えの大切さがあらためて問われています。災害直後の食事は炭水化物に偏りやすく、タンパク質などが不足しがちであるといわれており、厚生労働省は、タンパク質の多い魚介類や肉類の缶詰を備えることや、食べ慣れた食品を多めに買い置きし、使った分を買い足す“ローリングストック”を勧めています（※）。

2026 年 11 月 2 日（月）には、南海トラフ地震などの大規模災害発生への備えを強化するため「防災庁」が発足します。防災への関心がさらに高まるこの機会に、Umios はご家庭の食の備えを見直すきっかけとなるよう、同日、本セットを発売いたします。調理不要でそのまま食べられるさまざまな味付けの魚の缶詰に、製造から約 4 年半保存ができるフィッシュソーセージを加え、選ぶ手間なく備えを始めることができます。

※ 出典：「栄養・食生活」（厚生労働省健康づくりサポートネット）

(<https://kennet.mhlw.go.jp/information/information/food/e-04-005>)

【商品特長】

- ・ 1 人用 3 日分のおかずの備えを想定した、さまざまな味付けの魚の缶詰と、製造から約 4 年半保存できるフィッシュソーセージのセットです。
 - ・ 厚生労働省が示す“最低 3 日分”の備えを、選ぶ手間なく本セットで始めることができます。
 - ・ 1 食あたり、約 17g～55g のタンパク質を摂取できます。
- (参考) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」における成人（18 歳以上）の 1 日のタンパク質推奨量は、男性で 60～65g、女性で 50g です。

【商品概要】

商品名	ローリングストックセット（缶詰 3 種 + 長期保存ソーセージ）	ローリングストックセット（缶詰 6 種 + 長期保存ソーセージ）
セット内容	月花さばみそ煮 さんま蒲焼 国産いわし煮付 長期保存タイプ おいしいおさかなソーセージ	月花さばみそ煮 さんま蒲焼 国産いわし煮付 国産いわしみそ煮 さばのカレー煮 さばのトマト煮 長期保存タイプ おいしいおさかなソーセージ
発売日	2026 年 11 月 2 日（月）	
販売価格	1,870 円（税込）	2,850 円（税込）
賞味期限	缶詰：製造から 3 年 ソーセージ：製造から約 4 年半	
販売場所	Umios 公式通販サイト「umios マーケット」： https://www.market.umios.com/ 特設サイト： https://www.market.umios.com/blogs/special/rolling-stock （2026 年 11 月 2 日（月）10 時公開）	

【ご参考】「長期保存タイプ おいしいおさかなソーセージ」について

被災地などで活動する方々の「避難者の前で長時間食事をとるのがはばかれる」「缶詰やカップ麺などは汁の処理に困る」といった声をきっかけに、約 5 年をかけて開発し、主に官公庁・企業向けに販売してきた商品です。Umios の従来品（「1 秒 OPEN おさかなソーセージ」など）は、製造から 5 か月の賞味期限が通例なところ、特許取得済の包装設計により、製造から約 4 年半の長期保存を実現しました。有事の際の活動量を想定し、従来品と比較して約 1.5 倍（g あたり）のカロリー設計としています。

以上

報道各位からのお問い合わせ先

Umios 株式会社 経営企画部

ブランドコミュニケーション・広報グループ

メール media@umios.com

地球の宿題に、食で答える。

