

**第1回「災害食アワード2026」にて
『お湯だけでマッシュポテト プレーン』が優秀賞を受賞！
災害時でも“安心して手軽においしく食べられる”点を評価**

カルビーポテト株式会社（本社：北海道帯広市、代表取締役社長：田崎 一也）の『お湯だけでマッシュポテト プレーン』は、日本食糧新聞社主催の第1回「災害食アワード2026」の副菜部門において優秀賞を受賞しました。本商品は、災害時でも安心して手軽においしく食べられる点が評価されました。



「災害食アワード」は、災害時に誰もが安心して口にできる食品を評価・表彰する取り組みとして、今年からはじまりました。審査では、「取扱いの容易性」「食べやすさ」「おいしさ」「内容量」「栄養価」「価格」など、さまざまな観点から総合的に評価されます。

今回優秀賞を受賞した『お湯だけでマッシュポテト プレーン』は、乾燥したフレーク状のじゃがいもにお湯を注いで混ぜるだけで、簡単に本格的なマッシュポテトが作れる商品です。常温での長期保存が可能のため、日常使いはもちろん、災害時などの非常時にも役立ちます。

ハムやきゅうり、ツナ缶などお好みの具材を混ぜてポテトサラダにしたり、牛乳と混ぜてポタージュにしたり、カレーをかけて主食にするなど、さまざまな料理にアレンジが可能なので、飽きることなくお召し上がりいただける点も魅力です。

商品担当者は、「この商品の作りやすさや、保存性が、災害食としても評価していただけたこと、とても嬉しく思います。長くご愛顧いただいているロングセラー商品ではありますが、今回の受賞を機に、多くの皆さんに興味を持っていただけると嬉しいです。」とコメントしています。

カルビーポテトは、今後もじゃがいもの新たな価値を創造し、生産者が安心して取り組める持続可能な農業を目指してまいります。

◆優秀賞受賞商品



商品名：お湯だけでマッシュポテト プレーン

容量：150g

価格：オープン

商品特長：

乾燥したフレーク状のじゃがいもにお湯をかけて混ぜるだけで、簡単になめらかでホクホクの本格的なマッシュポテトが作れます。北海道産のじゃがいもを使用しているため、じゃがいもの豊かな味わいをしっかりと楽しめます。また、さまざまな料理にアレンジが可能。じゃがいも 5 個分相当の 150g 入りで、たっぷり使える点も魅力です。

◆「ポテトサラダ」の作り方

1. ボウルにお湯 120cc を注ぎます。
2. 「お湯だけでマッシュポテト」30g（大さじ 8 程度）を入れます。
3. スプーンで静かに混ぜます。
4. お好みでマヨネーズ、塩コショウ、お好きな具材を加えて混ぜ合わせます。

【関連リンク】

カルビーポテト公式 HP（商品情報ページ）：<https://www.calbee-potato.co.jp/products/processed>
第 1 回「災害食アワード 2026」：<https://saigaisyoku.com/>

本件に関するお問い合わせ先

カルビーポテト株式会社 人事総務管理部 人事総務課 広報チーム：倉ヶ市（くらがいち）・政坂（うさか）
TEL：0155-62-2200 FAX：0155-62-5165 Eメールアドレス：press@calbee-potato.co.jp
HP：<https://www.calbee-potato.co.jp/>