

ポータブル電源でつくる、新しい非常食『LIFE PLATE』

東京・有明の防災拠点「有明ガーデン」に
新しい非常食『LIFE PLATE』が味わえる期間限定レストランがオープン

『Emergency Food Restaurant LIFE PLATE in Tokyo』

～災害時の課題を「食」で解決する料理を提供 クリスマス特別レシピも公開～

■オープン期間：2021年12月21日(火)～23日(木) @有明ガーデンパーク芝生広場

ポータブル電源メーカーのEcoFlow Technology Japan株式会社(所在地：東京都江東区、代表取締役：安齋美子、以下EcoFlow)は、「非常食を、希望食に。」をコンセプトに、ポータブル電源でつくる新しい非常食『LIFE PLATE』を開発しました。この『LIFE PLATE』を提供する期間限定レストラン『Emergency Food Restaurant LIFE PLATE in Tokyo』を、東京・有明の防災拠点「有明ガーデン」にて、12月21日(火)～23日(木)にかけてオープンいたします。



東日本大震災や九州北部豪雨など、ここ10年で大きな災害が発生し、人々の防災への意識は高まっています。そうした中で、災害による停電発生時、インフラ復旧までの数日間をどう過ごすかは、防災の重要なポイントとされています。EcoFlowは従来、主にキャンプ用として使われてきたポータブル電源を、新しい「防災ツール」として活用する取り組みとして、非常食レシピ『LIFE PLATE』を公開しました。

『LIFE PLATE』は災害による停電時を想定し、ポータブル電源の電力のみで、家の中の調理家電を動かしてつくる、新しい非常食です。「時短」「節水」「ありもの活用」という3つの特徴を持ち、防災食アドバイザーらの監修のもと、レシピを開発いたしました。各メニューは、「常備菜として一週間保存できる」「体温を上げ免疫力を高める」「少ない量で多くのエネルギーを補給する」など、災害時の生活者の課題に応えるものとなっています。

この『LIFE PLATE』をより多くの人に体験いただくため、今年9月の長野県・乗鞍岳でのテストを経て、この度、東京・有明の防災拠点「有明ガーデン」で、期間限定レストランをオープンすることとなりました。当日のレストランの運営は、非常時を想定し、既存の電源を使わず、ポータブル電源の電力のみで行います。本レストランでは、「非常食」の概念を覆す新感覚の食体験をご堪能いただけます。メニューは、シーズンに合わせクリスマス仕様となっているほか、調理はもちろん、場内にはポータブル電源のみで点灯させたイルミネーションやツリーも設置されます。

なお『LIFE PLATE』レストランは、今後も継続的に展開されていく予定です。“人々の生活をより良いものにするためのクリーンな電力技術を開発する”ことを目指すEcoFlowは、今後もさまざまな取り組みを通じて、高出力・大容量のポータブル電源による新しい防災を実現していきます。

『LIFE PLATE』及び『LIFE PLATE in Norikura』については、こちらをご参照ください。

<https://jp.ecoflow.com/pages/ecoflow-lifeplate>

『LIFE PLATE』 3つのポイント

1. 心身に負担をかけない「時短」調理

心身共に疲弊しがちな災害時は、準備にかかる時間をなるべく短く、美味しく栄養の取れた食事ができることが重要。電子レンジ等の電気調理を活用することで、簡単かつ短時間に調理が可能に。

2. 貴重な資源を効率的に使う「節水」調理

災害時は、停電と共に断水することが多く、節水が重要に。通常蒸し料理や茹で料理に比べ、電子レンジや炊飯器を活用した調理は使用する水の量が少なく、節水を実現。フライパンや鍋を必要としないレンジ調理は、洗いが少ないため、節水と衛生を両立することが可能に。

3. 多くのご家庭にある「ありもの活用」調理

災害時は、家にある(または入手可能な)限られた食材を活用し、数日間を乗り切る必要がある。EcoFlowによって電子レンジ等が使えることで、ありものを活用した調理が可能に。食事の準備にかかる時間や、食材確保の心配も減り、心身に負担をかけずに栄養バランスのとれた食事をとることができる。

『LIFE PLATE』メニューご紹介(一部)



パスタは災害時に適したゆで方があります。

ワンボウル・カルボナーラ

過去の災害時、パスタは家にあったけどライフラインが止まって活用できなかったという声が多くありました。実はパスタは電子レンジで簡単に茹でることができます。ボウルに具材も入れて加熱することで、茹で汁として貴重な水を捨てることなく、濃厚に仕上げました。

【使用する調理家電】電子レンジ (600W) 10分

【1人前あたり使用電力】約100Wh



少ない量の食事を、大きな力の源に。

ワンスプーン・チキンカレーピラフ

大きなストレス下で生活をする災害時は、通常時の1.4倍～2倍のカロリーが必要とされています。食欲不振に陥ることも多い災害時にも、一口で十分な栄養をとれるカレーピラフ。ご家庭のカレーラーを使用することで、味付けも簡単に作れます。

【使用する調理家電】炊飯器 (1100W) 早炊き40分

【1人前あたり使用電力】約180Wh



災害時、水は貴重な資源です。

ウォーターレス・コーンブレッド

災害時、最も手に入りにくい資源の一つは水であると言われています。「節水」と「時短」を同時に叶えた、エネルギー補給の新しい選択肢に。ポリ袋に全ての材料を入れて絞り出すことで、手を汚さずに簡単に作れます。

【使用する調理家電】トースター (1000W) 8分

【1個あたり使用電力】約17Wh

『Emergency Food Restaurant LIFE PLATE in Tokyo』 期間限定オープン

災害時のオフグリッドな(電気やガスが通っていない)環境に近い、東京湾岸・有明の防災拠点である「有明ガーデン」内の芝生広場「有明ガーデンパーク」にて、ポータブル電源を活用した新しい非常食『LIFE PLATE』をご提供します。

< イベント概要/予約のご案内 >

- 店舗名：Emergency Food Restaurant LIFE PLATE in Tokyo
- 場所：有明ガーデンパーク（有明ガーデン内）（東京都江東区有明2丁目1-8）
- オープン期間：2021年12月21日(火)～12月23日(木) 11:30～18:30
- 参加費：無料
- 予約可能時間：ご予約期間は、12/14（火） 11:00～12/16（木） 23:59までとなります。

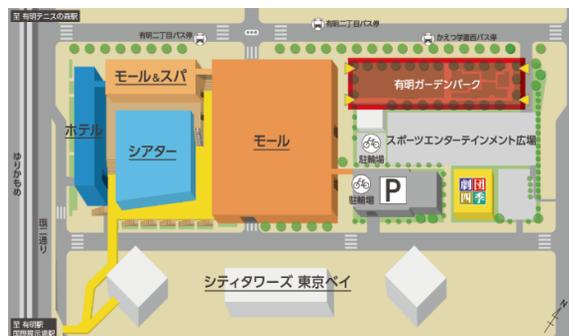
12月21日（火） (1) 11:30～13:00 / (2) 13:30～15:00 / (3) 17:00～18:30

12月22日（水） (1) 11:30～13:00 / (2) 13:30～15:00 / (3) 17:00～18:30

12月23日（木） (1) 11:30～13:00 / (2) 13:30～15:00 / (3) 17:00～18:30

※予約枠を下記WEBサイトより受け付けております。なおご予約のない方でも入場できる当日枠もご用意しています。

【事前予約サイト】 <https://jp.ecoflow.com/pages/ecoflow-lifeplate-xmas-2021>
※2021年12月14日(火)11時より公開致します



有明ガーデン公式ホームページはこちら <https://www.shopping-sumitomo-rd.com/ariake/shopping/>

EcoFlow Technologyについて

EcoFlow Technology（エコフローテクノロジー）社は2017年に設立したポータブル電源の最先端を駆けるスタートアップ企業です。

私たちは安全性と利便性に焦点を当て、人々の生活をより良いものにするためのクリーンな電力技術を開発する事を目的としています。

次世代のポータブル電源は、趣味から産業、災害時と幅広いエネルギー供給環境を改善し、人々の活動に不可欠な電力エネルギーを提供することで、新たな生活環境や業務活動の機会を生み出します。

電源開発事業部のトップや化学材料メーカー経営者を含む元DJI社員3人、元米経済開発センター投資マネージャー1名の4人が、「クリーンな電力」へ「誰でも簡単にアクセス出来るような社会」を実現する事を使命とした会社として設立し、現在は同じ志を持つ従業員300名と共に、「スマートで強力な製品」を設計するため日々研究開発に励んでいます。

【EcoFlow会社概要】

- ・会社名：EcoFlow Technology Japan株式会社
- ・所在地：東京都江東区南砂2丁目36番11号 プライムタワー東陽町8階
- ・代表取締役：安齋美子
- ・会社HP：<https://jp.ecoflow.com/>



本リリースに使用している画像素材に関しては下記URL よりダウンロードいただけます。

【URL】 <https://upload.hdedrive.com/ui/vectorinc.co.jp/dl/SB1639421393-1bfd3188-fcf8-4c17-aeb5-103e1b96822d>