



宇宙
白飯
JAPANESE SPACE FOOD
JAXA認証-JF004

科学館 博物館
限定商品



宇宙専用レシピ！

宇宙白飯と一緒にどうぞ



スペースカレー SPACE CURRY [ビーフ]

宇宙生活向けに、栄養を強化！ビタミンD、大豆イソフラボン添加、ウコン増量に、カルシウム強化。
そのお味は…ぜひ確かめてください!!

ハウスが JAXA と共同開発。



JAPANESE SPACE FOOD
JAXA認証-JD003



日本人宇宙飛行士が
実際に食べた商品

スペースようかん [小倉／栗]

このようかんは、宇宙日本食基準に適合した特殊な材質で包まれているので、宇宙でも地球と変わらぬ味を楽しむことができます。スタンダードな小倉と、栗が入った栗ようかん2種類。

JAXA 認証商品です。



JAPANESE SPACE FOOD
JAXA認証-JS008



湯を入れるだけ
簡単おにぎり。



JAPANESE SPACE FOOD
JAXA認証-JS005



スペースカレーと
一緒にどうぞ。

NEW

宇宙おにぎり [鮭] ~ 宇宙で味わう日本のお米 ~

宇宙滞在が長い宇宙飛行士は、日本食が恋しくなる…
これを食べれば、あなたも宇宙飛行士気分です。

JAXA 認証商品です。

NEW

宇宙白飯 ~ 宇宙で味わう日本のお米 ~

お湯か水を注ぐだけで、ふんわりご飯の出来上がり。
スペースカレーと一緒に食すと、宇宙飛行士気分です！

JAXA 認証商品です。

このまま宇宙を旅した
ようかんです。

SPACE
FOOD
BCC CO.,LTD.

食べた
宇宙の
パン。
宇宙飛行士も

香ばしい
チョコ味



スペースシャトル
搭載商品

宇宙のパン SPACE BREAD [チョコレート味]

実際に宇宙で食べられたパン。宇宙気分を満喫できる上に、缶を開けたらすぐ食べられるお手軽さが人気。さらに開ける前に缶ごと湯煎であたためると、できたてのようなほかほかパンになります！

SPACE
FOOD
BCC CO.,LTD.

カンパンじゃない、
ふわふわパン！

ほんのり甘い
やさしい
ミルク味



宇宙のパン SPACE BREAD [ミルク味]

実際に宇宙で食べられたパン。宇宙気分を満喫できる上に、缶を開けたらすぐにふわふわパンが食べられるお手軽さが人気。小腹がすいたとき、子供のおやつに、保存食に…リピーター続出中です。

SPACE
FOOD
BCC CO.,LTD.

日本人宇宙飛行士が
実際に食べた商品

水に数秒…
あっという間に



やわらかおもち。

SPACE FOOD ライスケーキ (おもち)

宇宙に持っていくよう、限界まで軽く
つくったおもちです。きなこ付きです。

5年間保存可能、保存食にも！

宇宙食
人気
NO.1

不動の人気
ナンバーワン。



宇宙のたこやき

スペースフード たこやき

外も中サックサク。大粒の中身はたこだけでなく
様々な具材の味わいを楽しめます。よく噛んで味わ
うのがおすすめです。

たこ焼き屋さんも認めた味！あなたはあり？なし？

宇宙食
人気
NO.2

宇宙のアイスは、
冷たくない。



でも アイスです。

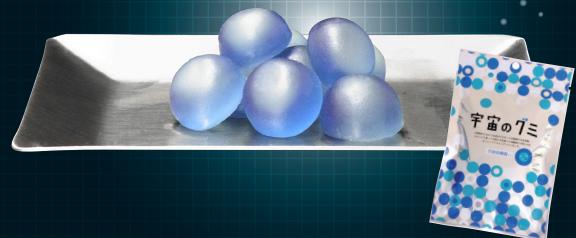
スペースアイスクリーム【バニラ味】

食べてアイスだと納得する人多し、
軽くて不思議な新食感アイスです。

リピーター続出、人気商品。

SPACE
FOOD
BCC
CO.,LTD.

世界初、
宇宙を旅した
乳酸菌入りグミ。



宇宙グミキャンディー 宇宙乳酸菌入り

2006年ロシアのロケットに乗って宇宙から生還した乳酸菌を培養し、グミに練り込みました。過酷な環境のため死んでいる菌も多かった中、生き残った強い菌の子孫なので、食べれば強くなる!? 形は青くて丸い地球をイメージした、ほのかに甘酸っぱいグミです。

SPACE FOOD

シリーズとは？



食品を宇宙食生産方法の
フリーズドライ製法で
作ったオリジナル宇宙食。
開けてすぐ食べられます。

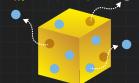
フリーズドライ製法（凍結乾燥）

真空度4.6Torr(1気圧=760Torr)、温度0°C以下で、氷となった水分を溶かさず直接蒸発(昇華現象)させる製法です。日干しなど従来の乾燥法と違い、素材の成分を痛めません。

①まず食品を凍らせて、食品中に含まれる水分を氷の粒にします。



②次に真空（空気のない状態）の部屋へ入れると、氷の粒は溶けずに、そのまま飛んでしまいます。



③こうして水分が蒸発し、そのままの形で乾燥した「フリーズドライ食品」ができあがります。



SPACE FOOD

シリーズとは？



食品を宇宙食生産方法の
フリーズドライ製法で
作ったオリジナル宇宙食。
開けてすぐ食べられます。

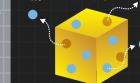
フリーズドライ製法（凍結乾燥）

真空度4.6Torr(1気圧=760Torr)、温度0°C以下で、氷となった水分を溶かさず直接蒸発(昇華現象)させる製法です。日干しなど従来の乾燥法と違い、素材の成分を痛めません。

①まず食品を凍らせて、食品中に含まれる水分を氷の粒にします。



②次に真空（空気のない状態）の部屋へ入れると、氷の粒は溶けずに、そのまま飛んでしまいます。



③こうして水分が蒸発し、そのままの形で乾燥した「フリーズドライ食品」ができあがります。

