

4. 認証された宇宙日本食

キューピーマヨネーズ

○内容物

市販されているキューピーマヨネーズと同じです。
植物油に溶け込んだ酸素を除去し、おいしさを長く維持できる「おいしさロングラン製法」で作っています。

○内容量、賞味期間

内容量 : 50g
賞味期間 : 1年

○包材

NASA (アメリカの航空宇宙局) の基準で、宇宙での使用実績のない材質の包材は認められていません。そこで、宇宙で使用実績のある材質を使用した、宇宙食専用の包材を使用しました。
これにより、宇宙でも地上と同じおいしさが維持されます。

市販のキューピーマヨネーズ

ボトル : ポリエチレン層と酸素バリア層との多層構造の容器
キャップ : 赤色

宇宙日本食のマヨネーズ

ボトル : ポリエチレン単層容器
キャップ : 白色 (顔料は使用実績がないため)
このボトルをアルミパウチに入れています。

○使い方

宇宙には最初の数日分の生野菜が携行されますので、サラダ調味料として使われます。また、チキンやツナなどの調味料としても使用されます。

アヲハタ白がゆ

○内容物

市販の「アヲハタ白がゆ」は、さらっとした口当たりになっています。宇宙空間では粘度の低い液体は飛び散りやすいことから、宇宙食では宇宙で食べやすいように米の量を増やして、粘度を高くしました。その他は市販されている「アヲハタ白がゆ」と同じで、水は「富士山の銘水」、米はコシヒカリを使用しています。また、酸素の影響を極力取り除き、炊きたての香りを引き出す「ふっくら真空仕込み製法」で作っています。

○内容量、賞味期間

内容量 : 250g

賞味期間 : 1年

○包材

市販されている「アヲハタ白がゆ」と同じアルミパウチです。

(商品名、表示等のデザインはなし)

○食べ方

アルミパウチを温める専用の加温器で温め、開封して、スプーンで食べます。