

## News Release

2025 年 4 月 9 日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

大阪・関西万博にて、55 年ぶりにレストラン「テラスニチレイ」を出店！  
さらにシグネチャーパビリオン「EARTH MART」内「進化する冷凍食」へも技術協力

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦、以下「ニチレイフーズ」）は、2025 年日本国際博覧会（以下、「大阪・関西万博」）内の「EARTH TABLE～未来食堂～」エリアにて、レストラン「テラスニチレイ」を出店します。ニチレイグループとして、前回 1970 年の大阪万博以来、55 年ぶりのレストラン出店となります。

また、大阪・関西万博のテーマ事業「シグネチャーパビリオン」において、小山薫堂テーマ事業プロデューサー（いのちをつむぐ）がつくる「EARTH MART」に、シルバーパートナーとして協賛しています。同パビリオンの展示コンテンツのひとつ「進化する冷凍食」において、ニチレイフーズも技術協力いたしました。

ニチレイフーズは、大阪・関西万博を通じて、「美味しい・便利」といった冷凍食品の普遍的な価値とともに、未来に向けた新たな魅力や可能性を発信してまいります。

▶ニチレイフーズ大阪・関西万博特設サイト：<https://www.nichireifoods.co.jp/expo2025>



※写真はイメージです

▲レストラン「テラスニチレイ」外観イメージ

### 【出店の背景】

前回の大阪万博が開催された 1970 年は、高度経済成長の最中でした。共働き世帯が増加し家庭用冷凍食品の利用が進み、いわゆる「食の外部化」ニーズが高まりました。そのような中、日本冷蔵（現在の株式会社ニチレイ）は、当時的大阪万博へレストラン「テラス日冷」を出店し、ハンバーグやビーフシチュー等の業務用冷凍食品を均質に大量調理して迅速に提供することで、多数お客様の注文にお応えして好評を得ました。「テラス日冷」が確立した冷凍食品の活用手法は、その後の外食オペレーションのさきがけとなり、業務用を中心とした冷凍食品の発展に寄与しました。

今回の大阪・関西万博の「テラスニチレイ」もまた、未来に向けた社会課題や生活者ニーズに対して、当社の独自技術を活用した冷凍食品でお応えすべく出店いたします。

### 【主なメニュー】

#### ➤ メニュー①：スペシャル炒飯

当社の技術を結集して大阪・関西万博向けに開発した炒飯を、店舗にて、温度や時間等の条件を独自にプログラム設定した自動炒め調理を行うことで、お客様に出来立ての状態で提供いたします。

ロボット技術でおいしいを革新する TechMagic 株式会社(代表取締役社長:白木裕士)の最新炒め調理ロボット「I-Robo2」を活用することで、冷凍炒飯の美味しさの再現性と、人手のかからない自動炒め機による調理の均質性とを掛け合わせることで、安定した美味しさと人手不足への対応を両立してまいります。

また、味付けやトッピングを自分好みにアレンジできるようにし、一人ひとりの食の好みや嗜好性の違いといったニーズにお応えいたします。



※写真はイメージです

➤ メニュー②：凍ったまま食べられる今川焼

大阪・関西万博の開催期間中は厳しい暑さが想定されており、手軽にクールダウンしたいという来場者ニーズにお応えするべく、凍ったままアイス感覚で召し上がっていただける今川焼を提供いたします。インバウンドを含めお客様に「日本らしさ」を感じていただけるよう、あずきあんを京都宇治抹茶を使用した生地で包みました。

ニチレイフーズが通常発売している『今川焼』は、電子レンジ調理もしくは自然解凍が必要ですが、今回、凍りにくいあずきあんを採用し、生地の水分量を抑えるなどの工夫により、凍ったままでも美味しく召し上がれる今川焼を新たに開発いたしました。

見た目にも楽しんでいただけるよう、「テラスニチレイ」のロゴをはじめ5種類のマークやロゴを印字いたしました。



➤ メニュー③：アセロラ Mix スムージー

手軽に美味しくビタミン C を摂れるアセロラは、ニチレイフーズが世界シェア No.1（当社推計）となっています。熱帯地域で育つアセロラは、高温で強い紫外線が降り注ぐ過酷な環境から身を守るため、ビタミン C などの抗酸化物質を多く含んでいます。アセロラは、収穫後 2～3 日しか鮮度が保たれず、品質管理が非常に難しいフルーツですが、ニチレイフーズの冷凍技術で、豊富なビタミン C を損なうことなく高品質の状態のまま輸入しています。

レモン果汁の約 34 倍（※）のビタミン C を含むスーパーフルーツ・アセロラを余すことなく活用したいというサステナブルな想いから、果肉・皮・種までアセロラ果実まるごとを使用したアセロラ Mix スムージーを提供いたします。冷凍だからこそ維持できるアセロラ果実の健康感のある味わいと自然の恵みをお届けします。

※日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)「アセロラ/酸味種/生」と「レモン果汁/生」を比較



#### 【店舗情報】

- ・店名：テラスニチレイ TERRACE NICHIREI
- ・座席数：41 席
- ・エリア：静けさの森エリア EARTH TABLE～未来食堂～内
- ・営業時間：10:00～21:00（ラストオーダー20:00、その他会場の営業時間に準ずる）
- ・テイクアウトメニュー：有
- ・予約：不可
- ・レストラン HP：<https://www.nichireifoods.co.jp/expo2025/terrace-nichirei>

#### 【シグネチャーパビリオン「EARTH MART」への技術協力について】

「EARTH MART」の展示コンテンツのひとつ「進化する冷凍食」では、様々な食材を凍結粉碎することで作られた、長期保存することのできるパウダー（※）が展示されます。さらに、そのパウダーをベースにお米の形に再成形したり、料理に転用することで、新しい価値を持つ未来の食品の可能性が提示されています。

他の食材から作られた米型の食品は、ニチレイフーズが再成形について技術協力し、山形大学・古川英光教授率いる研究室との共創によって実験的に開発いたしました。

※本技術は、山形大学・古川英光教授の技術協力により開発されました。古川教授は、国のプロジェクトにて、「低温凍結粉碎含水ゲル粉末による食品の革新的長期保存技術の開発」を進めています。