

ニチレイフーズ 万博で55年ぶりにレストラン出店

「テラスニチレイ」で「スペシャル炒飯」など提供



※写真はイメージです

テラスニチレイ

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。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」ニーズが高まった。そのような中、日本冷蔵（現ニチレイ）は、当時の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、多数の注文にこたえて好評を得た。「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先駆けとなり、業務用を中心とした冷凍食品の発展に寄与した。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對して、同社の独自技術を活用した冷凍食品で応えるべく出店した。

期間中の主なメニューとして「スペシャル炒飯」「凍ったまま食べられる今川焼」「アセロラミックスムージー」の3品を販売。「スペシャル炒飯」は、同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、お客に出来立ての状態を提供する。ロボット技術でおいしいを革新するTechMagi c（白木裕士代表取締役社長）の最新炒め調理ロボット「I i R o b o 2」を活用

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。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」ニーズが高まった。そのような中、日本冷蔵（現ニチレイ）は、当時の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、多数の注文にこたえて好評を得た。「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先駆けとなり、業務用を中心とした冷凍食品の発展に寄与した。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對して、同社の独自技術を活用した冷凍食品で応えるべく出店した。

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、多数の注文にこたえて好評を得た。「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先駆けとなり、業務用を中心とした冷凍食品の発展に寄与した。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對して、同社の独自技術を活用した冷凍食品で応えるべく出店した。



テラスニチレイ 原山高輝店長

ニチレイフーズは、大阪・関西万博内の「EARTHABLE」未来食堂「エリアで、レストラン」テラスニチレイを出店している。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る。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」で、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、シルバートナーとして協賛。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」で、同社も技術協力した。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いる。



※写真はイメージです

※インテージSRI+冷凍調理炒飯市場

2017年3月～2024年2月 各年累計販売金額 /

インテージSRI冷凍調理炒飯市場

2001年3月～2017年2月 各年累計販売金額

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイ 本格炒め炒飯

検索

お買い求めは冷凍食品売り場で



※写真はイメージです

スペシャル炒飯

ジ調理もしくは自然解凍が必要だが、今回、凍りにくいあずきあんを採用し、生地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食べられる今川焼を新たに開発した。見た目にも楽しんでもらえるよう、「テラスニチレイ」のロゴをはじめ5種類の

用することで、冷凍炒飯の美味しさの再現性と、人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。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応える。

「凍ったまま食べられる今川焼」は、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応えるべく、凍ったままアイス感覚で食べられる今川焼を提供する。インバウンドを含め



※写真はイメージです

凍ったまま食べられる今川焼

マークやロゴを印字した。「アセロラ Mix スムージー」は、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。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届ける。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（同社



※写真はイメージです

アセロラ Mix スムージー

夏場に向けてかき氷も提供する予定。店舗概要は次の通り。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 ABLE、未来食堂、内、営業時間・10:00～21:00（ラストオーダー 20:00、

マークやロゴを印字した。アセロラ Mix スムージーは、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。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届ける。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（同社



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〉「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ている。さらに、そのパウダーをベースにコメ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る（写真左下）。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した。長期保存することのできるパウダー技術は、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」を進めている。テラスニチレイでは、これらに連動したメニューと



して「every One meal」（エブリオンミール）炒飯」を1日限定30食提供する。通常のコメとプロテインの粉末をコメ状にしたものを混ぜたもので、1食で約40gのたんぱく質が摂れる。「進化する冷凍食」ブースでは、凍結粉碎した食材と破砕米の米粉を形成し再びコメにした新しい主食として「サラダ米」（野菜でできたコメをブレンドしてサラダのように食べられる）、「親子米」（コメだけで親子丼を味わい新しい体験をもたらす）、「森のお米」（木の香りと栄養をコメに閉じ込めた、食べる森の香りがある）などを展示（同右）。これら再生米の展示用プロトタイプは、ニチレイフーズ、山形大学古川英光研究室と「EARTH MART」の共創で作られている。