

株式会社のぼるが「第 56 回食品産業技術功労賞」国際部門を受賞

「日本の冷凍おにぎりを世界へ」の取り組みが評価

日清医療食品株式会社（代表取締役社長：立林 勝美）の関連会社である株式会社のぼる（本社：福岡県北九州市 代表取締役社長：川添 昌弘）は、「第 56 回食品産業技術功労賞」の国際部門を受賞しました。受賞テーマは「日本の冷凍おにぎりを世界へ」です。

食品産業技術功労賞は、食品産業の発展に著しく貢献した技術や商品などを開発した企業・団体を顕彰する賞です。今回、株式会社のぼるが、長年培ってきた炊飯技術と冷凍技術を生かし、日本のおにぎりを海外へ届けてきた取り組みが評価されました。

受賞概要

- 賞名：第 56 回食品産業技術功労賞
- 部門：国際部門
- 受賞者：株式会社のぼる
- 受賞テーマ：「日本の冷凍おにぎりを世界へ」

解凍後も「炊きたてに近いおいしさ」を目指して

株式会社のぼるは、学校給食や弁当の製造・販売を通じて培ってきた炊飯技術を生かし、2023 年 5 月から冷凍おにぎりの輸出を開始しました。海外では、日本食への関心の高まりに加え、片手で手軽に食べられる利便性などを背景に、おにぎりへの需要が広がっています。

同社が大切にしているのは、冷凍・解凍後も米の食感や甘みを保ち、「炊きたてに近い状態」を再現することです。そのために、解凍後もおいしさを保ちやすい米を選んでブレンドし、強い火力で炊き上げて水分を閉じ込めるとともに、急速冷凍技術を活用しています。こうした工夫により、自然解凍や電子レンジで温めた後も、おいしく食べられる商品づくりに取り組んでいます。

現地の食文化や嗜好に合わせた商品開発

海外で商品を届けるには、日本で親しまれている味をそのまま提供するだけでなく、各国の食文化や嗜好、輸入に関するルールを理解することも重要です。同社は現地のバイヤーなどから意見を聞き、米の配合や味付けを工夫し、現地のニーズを踏まえた商品を開発してきました。また、動物性食材を使わない商品も展開し、多様な食の志向に応えています。

新工場を稼働し、供給体制を強化

海外需要の拡大に対応するため、株式会社のぼるは生産能力を増強した新工場を 2026 年 5 月に竣工しました。自動炊飯ライン、真空冷却器、急速冷凍機などを導入し、安定した生産体制の構築を進めています。また、冷凍食品の長期保存が可能な特性を生かし、必要な分だけ解凍して提供できる仕組みは、販売先での廃棄ロス低減にもつながります。新工場は、災害時の非常食の備蓄・供給など、事業継続計画（BCP）への対応力向上も目指しています。

《参考》

■食品産業技術功労賞とは

食品産業技術功労賞は、食品産業の発展に著しく貢献した企業・個人・団体を顕彰する賞です。食品産業新聞社が 1971 年に制定し、商品・技術や国際などの部門ごとに優れた取り組みを選定しています。

■株式会社のぼるとは

株式会社のぼるは、福岡県北九州市を拠点に、学校・幼稚園・保育園向けの給食や弁当、米飯食品の製造・販売などを手がける、日清医療食品の関連会社です。長年培ってきた炊飯技術を生かし、冷凍おにぎりの海外展開にも取り組んでいます。

▶株式会社のぼる ホームページは[こちら](#)

お問い合わせ先

日清医療食品株式会社
人事総務本部総務部広報課 [担当：榎・荻野・星野]
電話：03-3287-3619

以 上