



第137回 愛知学院大学モーニングセミナー

## ライフスタイルの変化に伴って 進化してきた日本の冷凍食品

～そのルーツを知っていますか？～

株式会社ニチレイフーズ  
経営企画部 広報グループ  
岡田 充功

2017年8月8日 1

### ご説明内容：

1. 会社概要 / 沿革 / 企業理念
2. 冷凍食品とは？
3. 冷凍食品業界 国内消費金額推移
4. 当社国内直営工場およびグループ会社
5. 冷凍食品の歴史
6. 当社の事業活動
7. ライフスタイルの変化に伴って
8. 当社のCSR活動
9. 当社のブランドステートメント

2

## 1. 会社概要



### 株式会社ニチレイ

(持株会社)

株式会社ニチレイフーズ

株式会社ニチレイロジグループ

株式会社ニチレイフレッシュ

株式会社ニチレイバイオサイエンス

会社概要：株式会社ニチレイの加工食品事業における分割継承会社。(2005年 持ち株会社制へ移行)

事業内容：冷凍食品・レトルト食品・缶詰・包装氷・ウェルネス食品の製造・加工・販売

- 資本金： 150 億円
- 従業員： 11,015 名
- 売上高： 2,050 億円

※2017年3月末時点

3

## 1. 沿革

昭和17年5月19日公布の水産統制令に基づき、海洋漁業に伴う水産物の販売、製氷・冷蔵庫などの中央統制機関として、水産会社を中心に18社などの出資により、昭和17年12月24日に帝国水産統制株式会社が発立されました。その後、昭和20年11月30日の水産統制令の廃止を受け、昭和20年12月1日に商法上の株式会社への改組と社名変更が行われ、日本冷蔵株式会社となりました。

昭和17年(1942年) 帝国水産統制株式会社の設立

昭和20年(1945年) 日本冷蔵株式会社に商号を変更。民営会社として再スタート

昭和26年(1951年) 缶詰工場を設置し、食品生産事業を開始

昭和29年(1954年) 調理冷凍食品の販売を開始

昭和31年(1956年) 南極観測船「宗谷」に冷凍食品を納入

昭和39年(1964年) 東京オリンピック 選手村への食料提供協力

昭和45年(1970年) 大阪万博に出店

昭和60年(1985年) 株式会社ニチレイに商号を変更

昭和63年(1988年) 「アセロラドリンク」を本格的に発売

平成元年(1989年) 厚生省(当時)許可特別用途食品の糖尿病食調製用組み合わせ食品を発売

平成9年(1997年) ニチレイグループ技術開発センター(千葉県千葉市)を設置

平成13年(2001年) 「本格炒め炒飯」を発売

平成17年(2005年) ニチレイグループ持株会社体制への移行に伴い、株式会社ニチレイより分社

4

## 1. 企業理念

### 企業コンセプト

### 「くらしに笑顔を」

#### ニチレイフーズの存在意義

ニチレイフーズは人々のくらしを見つめ、食を通じて、健康で豊かな社会の実現に貢献します。

#### ニチレイフーズの目指す姿

私たちは常に独自能力を磨き、卓越した価値を創造することで、世界で最も信頼される食品企業を目指します。

#### 《お客さま・取引先に》

誠実に向きあい、独自の価値ある商品・サービスを提供し続けます。

#### 《従業員に》

風通しが良い活性化された職場を提供します。

#### 《社会・投資家に》

広く好感と信頼を寄せられる、グローバルに展開する企業として成長します。

5

## 2. 冷凍食品とは？

さまざまな食品の品質（風味、食感、色、栄養、衛生状態など）を、とれたて・つくりたての状態のまま長い間保存するために、冷凍食品が生まれました。  
冷凍食品は、通常、次の4つの条件を満たすようにつくられています。

### 【前処理している】

新鮮な原料を選び、これをきれいに洗浄したうえで、魚であれば頭・内臓・骨・ひれなどの不可食部分を取り除いたり、三枚おろしや切身にしたり、その切身にパン粉をつけて油で揚げるだけで魚フライができるように調理するなど、利用者に代わってあらかじめ前処理をしています。

### 【急速凍結している】

凍結するときに、食品の組織が壊れて品質が変わってしまわないように、非常に低い温度で急速凍結しています。

### 【適切に包装している】

冷凍食品が利用者の手元に届くまでの間に、汚れたり、形くずれしたりするのを防ぐため、包装しています。包装には利用者に必要な取扱い、調理方法等のほか法律で決められている項目も含めて様々な情報が表示されています。

### 【品温を-18℃以下で保管している】

食品の温度（品温）を生産・貯蔵・輸送・配送・販売の各段階を通じ一貫して常に-18℃以下に保つように管理しています。

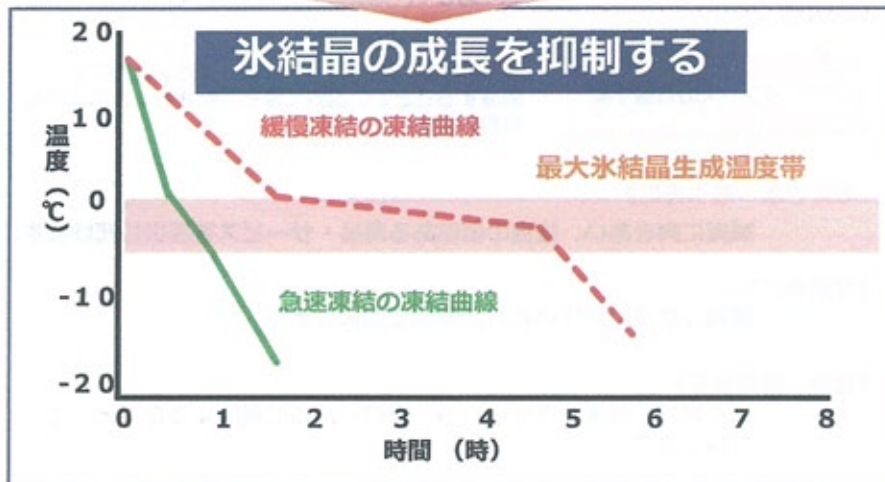
6

## 2. 冷凍食品とは？

時間と空間を超える技術

急速凍結の目的

「最大氷結晶生成温度帯を速やかに通過すること」



## 2. 冷凍食品とは？

◆ メバチマグロの顕微鏡写真

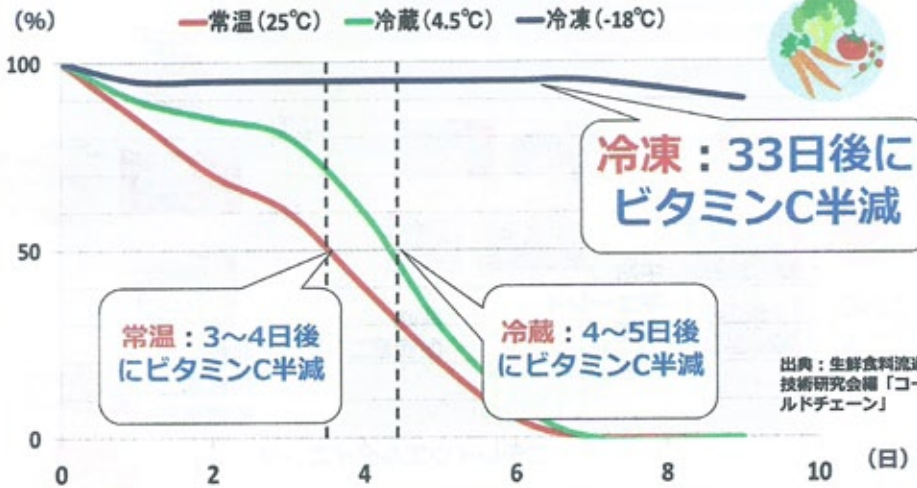


8

## 2. 冷凍食品とは？

◆ 野菜を凍らせる →採れたての鮮度が長持ち！

ホウレン草のビタミンC含有率 生鮮より冷凍の方が高い！



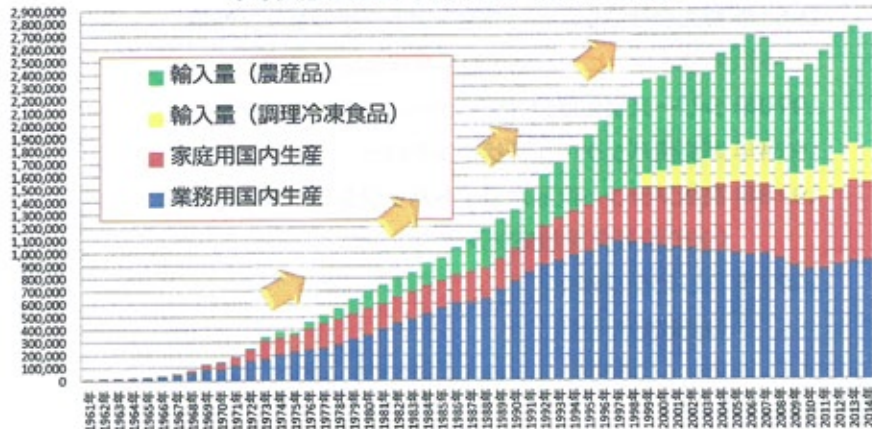
## 3. 冷凍食品業界 国内消費金額推移

市場規模：約 1 兆円

一人当たり消費21.3 kg / 年

輸入比率：43.2%

冷凍食品生産量 (t) 推移 (国内・輸入)



## 4. 当社国内直営工場及びグループ会社



## 5. 冷凍食品の歴史（当社）

1952年 東横百貨店に冷凍食品売場を開設、天ぷらセットを販売

1954年 茶わんむしを発売（日本初の調理冷凍食品）

1956年 南極観測船「宗谷」に冷凍食品を提供

1960年 電気冷蔵庫普及率 10.1%

1961年 販売会社設立、料理教室・アンテナショップ開設

1964年 東京オリンピック選手村に冷凍食品を提供

1970年 シリーズ別に区分（ディナー、中華、コロッケ）

1974年 家庭用パッケージデザインを統一

1978年 高級ブランド商品ホワイトバックシリーズを発売

1980年 電気冷蔵庫普及率 99.2%

1987年 えびピラフ発売

1991年 焼おにぎり発売

1994年 新・レンジ生活シリーズ発売（電子レンジ対応商品）

2001年 「本格炒め炒飯」発売（16年連続冷凍炒飯売上No.1）

## 5. 冷凍食品の歴史（日本初）

1952年 東横百貨店に冷凍食品売場を開設、天ぷらセットを販売

1954年 茶碗むしを発売（日本初の調理冷凍食品）



1932年 戸畑冷蔵が「いちごシャーベ」をアイスクリーム売場で発売  
（イチゴを潰してミルクと糖蜜を混ぜて凍結したもの）

1920年 葛原冷蔵が北海道森町で魚の凍結事業を開始  
（食品の凍結事業のスタート）※現在の当社の森工場



創業者 葛原平次



「日本冷凍食品事業発祥之地」跡と当時の冷凍機

13

## 6. 当社の事業活動（業態）

内食

スーパー コンビニ



外食

レストラン 居酒屋



中食

スーパー惣菜 テイクアウト弁当



給食

学校給食 事業所給食



14

## 6. 当社の事業活動（商品）

### ◆ 家庭用商品 とは・・・

一般生活者に向けて販売されている商品



- お弁当向け商品： お弁当にGood！。シリーズなど
- 米飯： 本格炒め炒飯。、ピラフなど
- スナック： 今川焼、グラタンなど
- 冷凍野菜： 枝豆、ブロッコリーなど
- レトルト食品： ふかひれスープ、酸辣湯など

15

## 6. 当社の事業活動（商品）

### ◆ 業務用商品とは・・・

食事を提供する  
様々な業態で利用される商品



16



## 6. 当社の事業活動（商品）

### ◆ ウェルネス商品とは・・・

栄養バランスやカロリー、塩分を  
コントロールした商品



「デミグラスソースハンバーグと  
おかず4種」セット(1食当たり)

カロリー：265kcal  
食塩相当量：1.7g

17

## 6. 当社の事業活動（商品）

### 例：お弁当にGood!。シリーズ



お子様が食べるお弁当だからこそ、  
着色料・保存料・化学調味料は使わ  
ないで欲しい。  
そんなお声から生まれた「お弁当に  
Good!。」シリーズは、3段階まで  
さかのぼって、使用していないこと  
を確認しています。

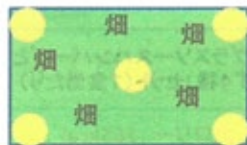


18

## 6. 当社の事業活動（品質管理）

### 例：中国での冷凍野菜の取り組み

1. 認定農場の管理
2. 栽培管理
3. 残留農薬の検査体制
4. 履歴管理



#### 残留農薬の検査

- ① 収穫前検査（● からサンプルを採取して検査）
- ② 半製品検査 1（生産会社の分析センター）
- ③ 半製品検査 2（中国国内のグループ検査機関）
- ④ 出荷前製品検査（日本国内のグループ検査機関）

19

## 6. 当社の事業活動（商品PR）

### 今日、8月8日はパラパラチャーハンの日！



◆一年の中で一番チャーハンが食べられているの「夏」、しかも8月の上旬～中旬にかけて1番多い！

◆チャーハンの命は「ごはんがパラパラ」なので、語呂合わせもよい「8月8日」が「チャーハンの日」として認定されたというわけです

チャーハンの食卓出現頻度と平均気温のグラフ



※出典：食MAP\* (T1頻度 = 1000食卓当たりのメニュー出現数)

20

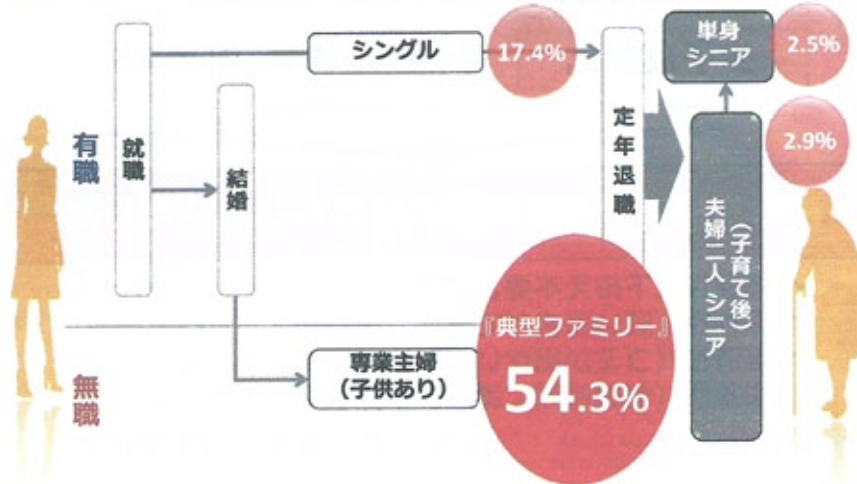
## 7. ライフスタイルの変化に伴って

30年間(1980年~2010年)の社会変化

出典：国立社会保障・人口問題研究所  
※数字は全世帯数を100とした時の割合  
「54.3%」は子供がいる世帯全てを対象

女性の単一的な  
ライフコース

1980年



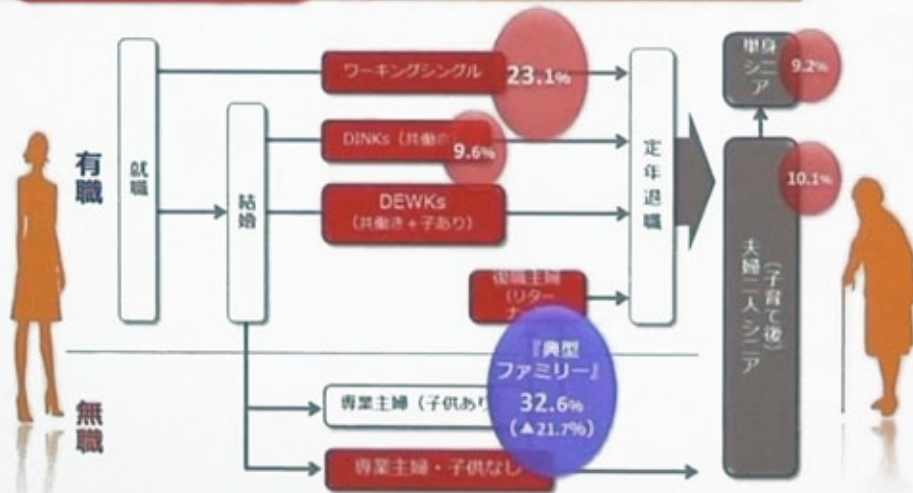
21

## 7. ライフスタイルの変化に伴って

女性の多様化した  
ライフコース

2010年

出典：国立社会保障・人口問題研究所  
※数字は全世帯数を100とした時の割合  
「32.6%」は子供がいる世帯全てを対象  
「9.6%」は「DINKs」と「専業主婦・子供なし」の合計



22

## 7. ライフスタイルの変化に伴って

世帯人数の減少

核家族化・DINKS・単身世帯

女性の社会進出

共働き世帯・晩婚・未婚

少子高齢化

単身世帯・低栄養・買い物難民

冷凍食品は様々な形でお役立ちしてきました。

- ✓ 簡便性（下拵え不要、電子レンジ・自然解凍調理）
- ✓ 保存性（買い置きができる、残りをストックできる）
- ✓ 経済性（ゴミが出ない、価格が安定している）
- ✓ 栄養価（旬の時期に凍結、多品種少量で使える）

顕在化されたニーズのみならず、潜在的な不満にも！

23

## 8. 当社のCSR活動（社会貢献）

### ◆フードバンクへの取り組み

取り組み経緯

★ 輸入商品は流通過程で、一部ブロークンと呼ばれる箱が潰れた商品が発生することがあり、通常商品としては流通できない。

★ 商品の品質には問題がないのに、廃棄せざるを得ない。



「もったいない！」の発想から、寄付先を検討した結果、セカンドハーベスト・ジャパンの活動を知り、取り組みを開始



箱が潰れたフライドポテト

取り組み内容

★ セカンドハーベスト・ジャパンを通じて、児童養護施設などに食材を提供。

★ 冷凍品なので品質を保つために、グループ会社であるニチレイロジグループが施設までお届けする。

24

## 8. 当社のCSR活動（環境）



「お弁当にGood!」で森林保全をサポート！

～未来の子どもたちの笑顔のために～

**お弁当にGood!**  
**森にGood!** プログラム



お弁当にGood!  
のこのマークが  
目印!



25

## 8. 当社のCSR活動（食育）

ほほえみごはん



ほほえみごはん

検索

26

## 9. 当社のブランドステートメント

ほんの少しの、  
その差にこだわる。



◆2015年

取引先向けに当社の企業姿勢を打ち出した動画  
「ものづくりの信念」映像を製作

◆2016年

ここから当社のブランドステートメントを制定  
企業広告を発信

最後に、ブランドステートメント制定の元となった「ものづくりの信念」映像を  
ご覧ください。

27

## 9. 当社のブランドステートメント



28