

おいしく、ま～るく、すこやかに。



# ”未来のおにぎり”で提案する 食文化の持続可能性

—大阪・関西万博での取り組み—

2025年10月31日  
株式会社マルヤナギ小倉屋

おいしく、ま～るく、すこやかに。



## ◆マルヤナギのご紹介◆

社名：株式会社マルヤナギ小倉屋

創立：昭和26年（1951年）12月26日

所在地：兵庫県神戸市東灘区御影塚町4-9-21

事業内容：佃煮・煮豆・蒸し豆・惣菜の製造卸売

関連会社：株式会社誠味、株式会社だいずデイズ

Maruyanagi Foods North America Inc.

製造拠点：大門工場、社工場、六甲アイランド工場、小野工場



佃煮



煮豆



蒸し豆



もち麦製品



日持ち惣菜



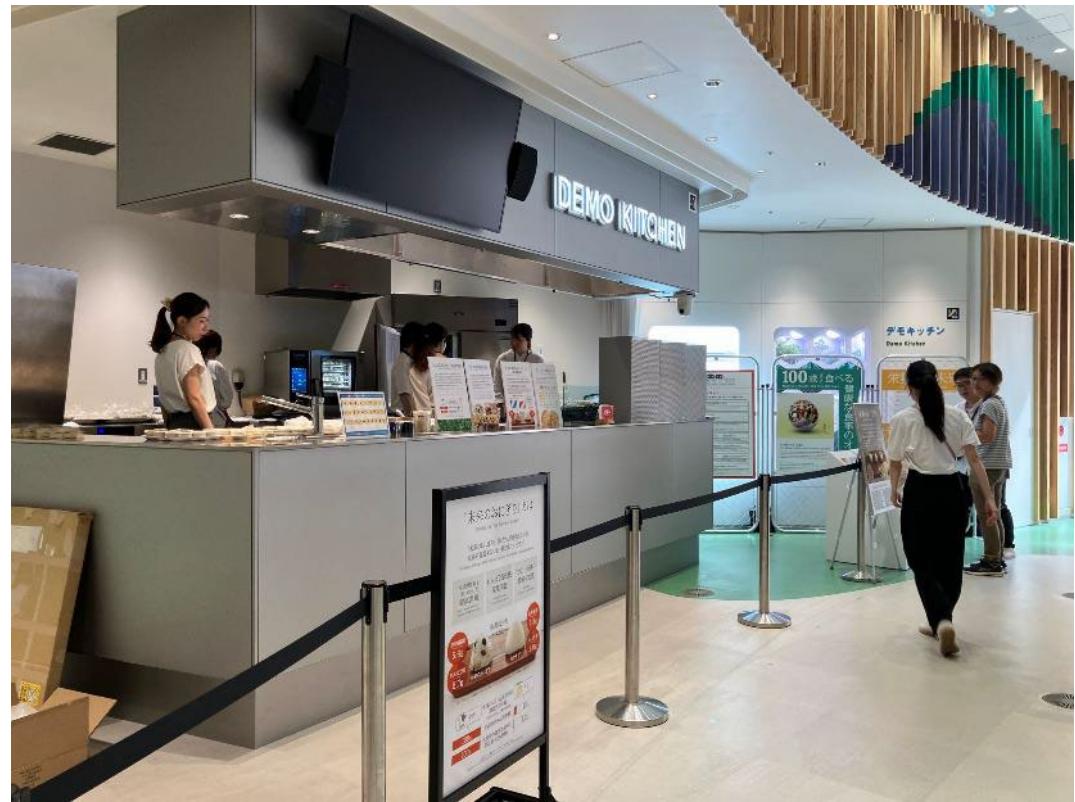
# マルヤナギのテーマ「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」



マルヤナギが創業以来向き合ってきた「昆布・大豆・もち麦・豆・さつまいも・ごぼう」などの食材。古くから日本の食卓と健康を支えてきたこれら伝統食材のおいしさや健康価値を次世代につないでいくことを使命として、「時代にあった食べ方提案」に取り組んでいます。

# 大阪・関西万博での”未来のおにぎり”デモンストレーション

- 日時：2025年8月4日 10:00～12:50
- 場所：大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン内「ミライの食と文化ゾーン」デモキッチン
- 2025年8月3～9日 公益社団法人日本栄養士会主催「日本栄養士会が描く“栄養と食の未来”を発信」に参加



## ■ 当日の様子



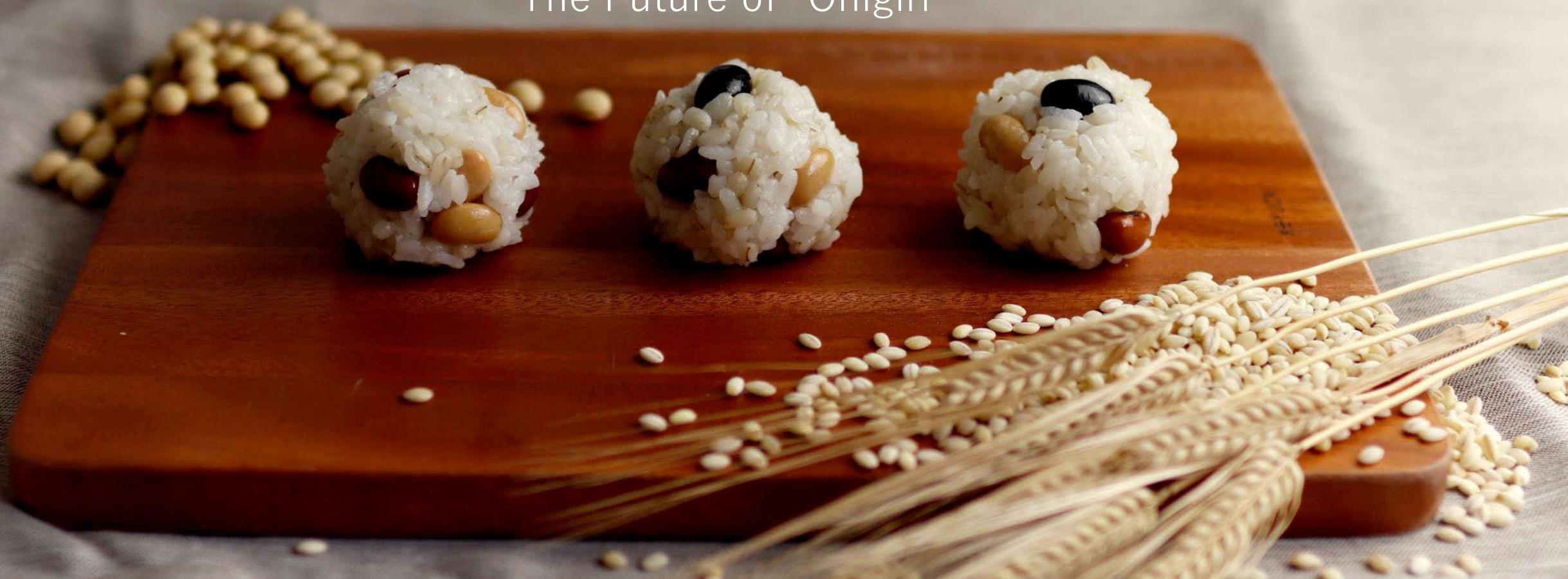
# 「未来の食」ってなんだろう？

最新技術を使った食品「フードテック」？

日本人が昔から食べてきたものにも  
私たちの未来を支える力があるのではないか？

食・環境・健康課題から人類を救う  
未来のおにぎり

The Future of “Onigiri”



# マルヤナギが考える『未来のおにぎり』で解決できる課題

## 生活習慣病をはじめとした「健康課題」

Health Issues Including Lifestyle-related Diseases

## 「たんぱく質危機」と「環境問題」

Protein Crisis and Environmental Issues

## 持続可能な社会・経済の実現

Social and Economic Sustainability

生活習慣病をはじめとした  
「健康課題」

"Health issues" including lifestyle-related diseases



## 食物纖維を食べている量と目標量



(データ：令和5年国民健康・栄養調査)

約3g不足  
している

食物纖維  
Dietary fiber

5.6g

たんぱく質  
Protein

6.7g



未来のおにぎり

栄養成分を  
比べると…

食物纖維  
Dietary fiber

1.8g

たんぱく質  
Protein

3.0g



白むすび

※1 食 (120g) あたりの栄養成分 (AOAC 法) (データ: 日本食品標準成分表 2023 年版 (八訂増補)、日本食品分析センター)



食物纖維  
Dietary fiber

5.6g

たんぱく質  
Protein

6.7g



未来のおにぎり

栄養成分を  
比べると…



白むすび

食物纖維  
Dietary fiber

1.8g

たんぱく質  
Protein

3.0g

※1 食 (120g) あたりの栄養成分 (AOAC 法) (データ: 日本食品標準成分表 2023 年版 (八訂増補)、日本食品分析センター)

# 「たんぱく質危機」 「環境問題」

"Protein Crisis", "Environmental Issues"





蒸し大豆と牛肉のたんぱく質含有量 (100gあたり)

Steamed soy beans

蒸し大豆

16.6 g

Beaf

牛肉

17.9 g

データ：日本食品標準成分表2020年版（八訂）牛肉は「肩ロース（脂身つき）」

# 「未来の食材50」

WWF（世界自然保護基金）が提唱する、  
環境負荷が少なく手ごろな価格で手に入る、栄養価の高い50種類の食材

# 持続可能な 社会・経済の実現

Social and economic sustainability





持続可能な社会・経済の実現には  
食の安定供給と地域の発展が不可欠

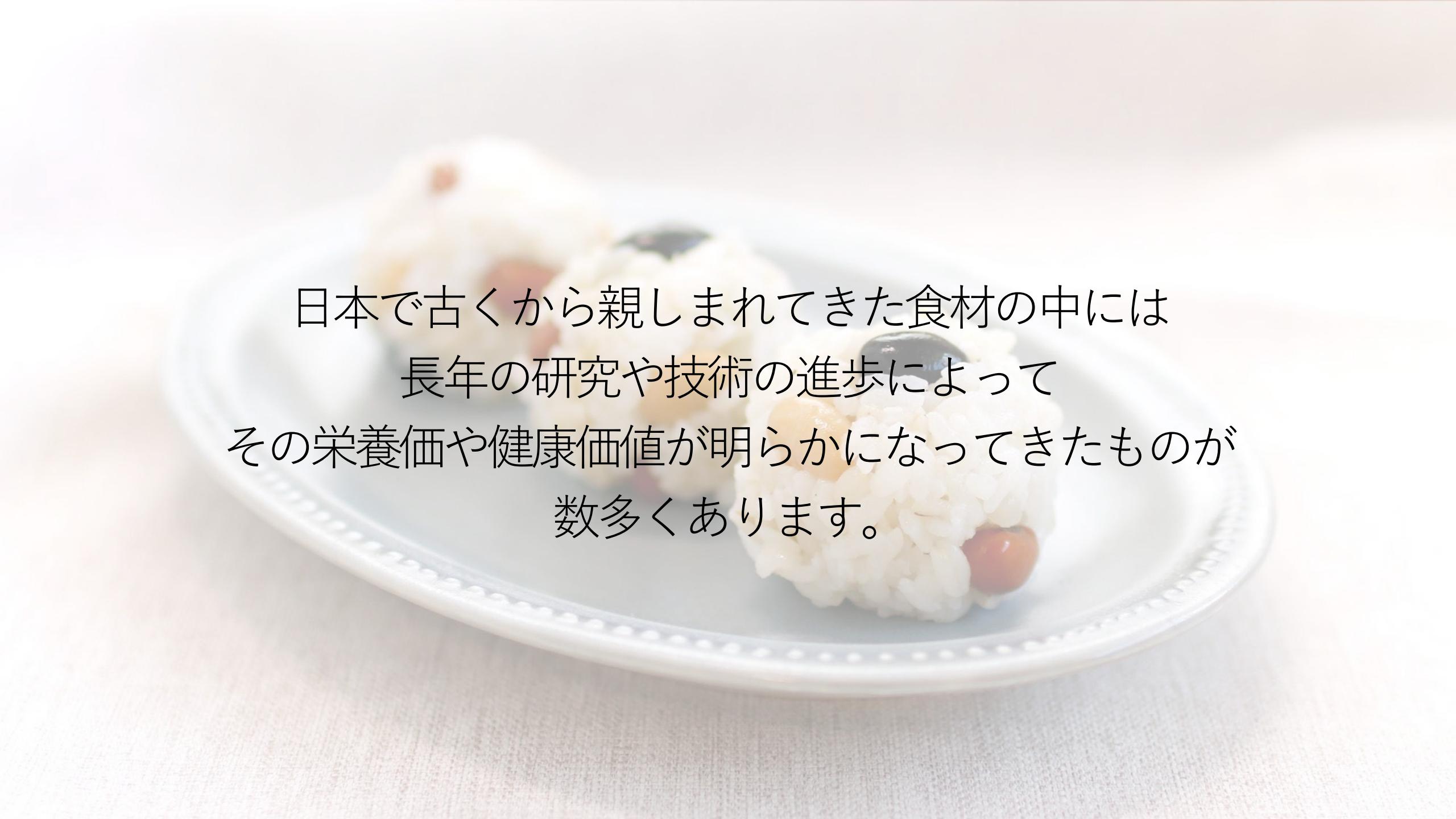


## 产地が抱える課題

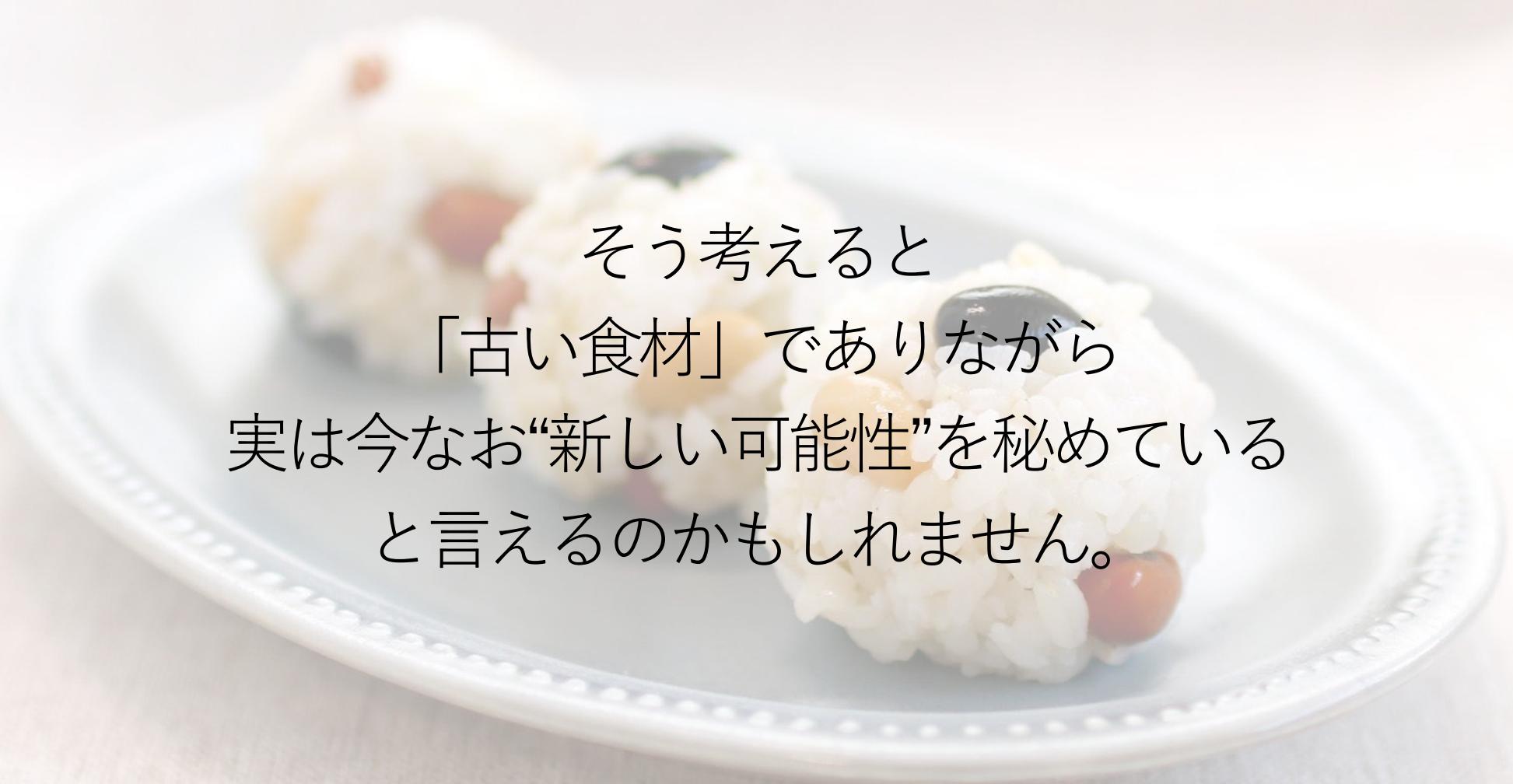
気候変動による農環境への影響  
高齢化など就農環境の変化 等



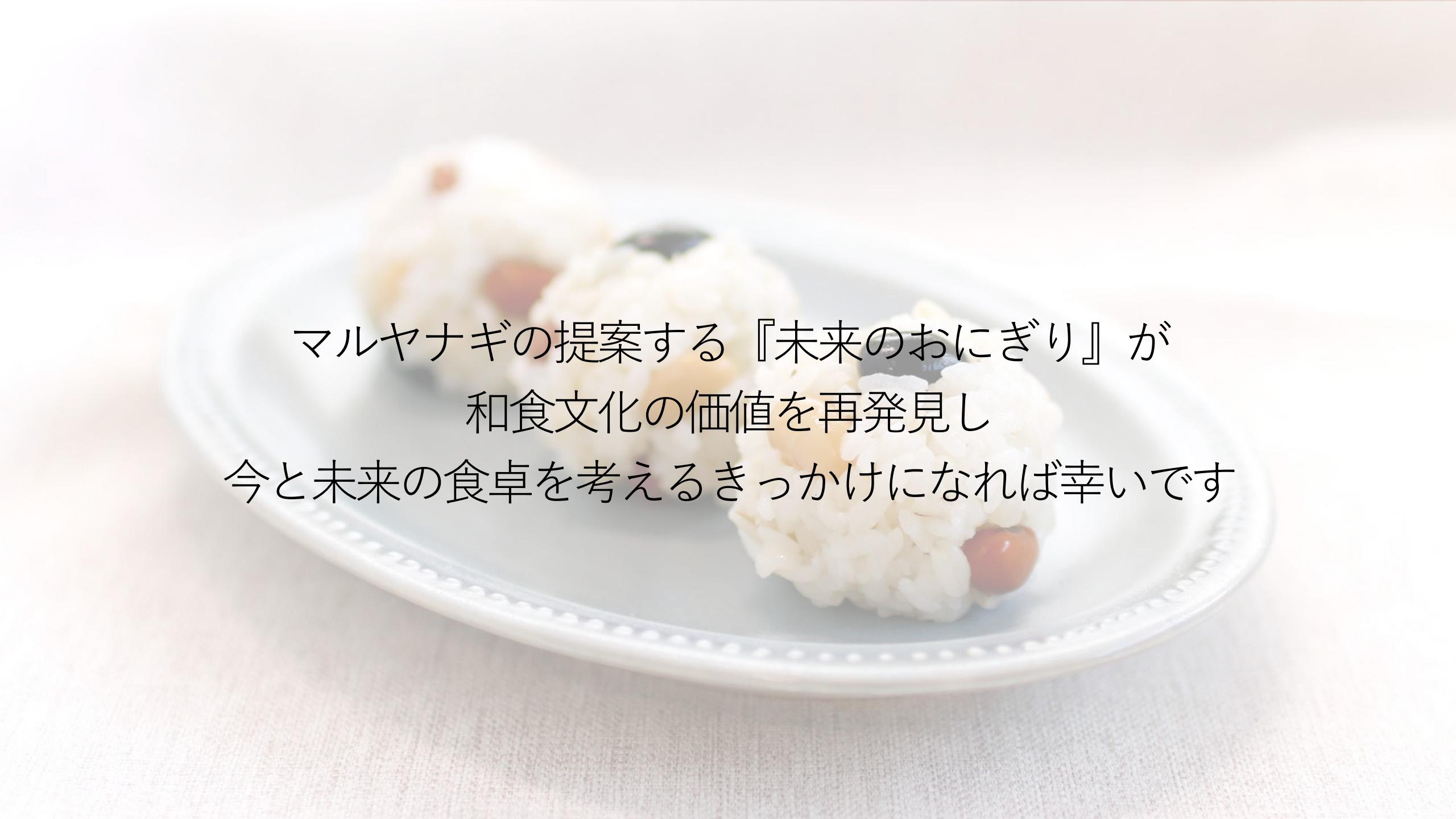
兵庫県加東市民による収穫体験の様子



日本で古くから親しまれてきた食材の中には  
長年の研究や技術の進歩によって  
その栄養価や健康価値が明らかになってきたものが  
数多くあります。



そう考えると  
「古い食材」でありながら  
実は今なお“新しい可能性”を秘めている  
と言えるのかもしれません。



マルヤナギの提案する『未来のおにぎり』が  
和食文化の価値を再発見し  
今と未来の食卓を考えるきっかけになれば幸いです



ご清聴ありがとうございました