

– 加工食品事業 –

# キューレイ 工場見学会

- ・冷凍食品と米飯カテゴリーの概況 P1~15
- ・株式会社キューレイについて P16~30

2024年9月18日  
株式会社ニチレイ



# 冷凍食品と 米飯カテゴリーの概況

冷凍食品には、「家庭用」と「業務用」のふたつの領域がある

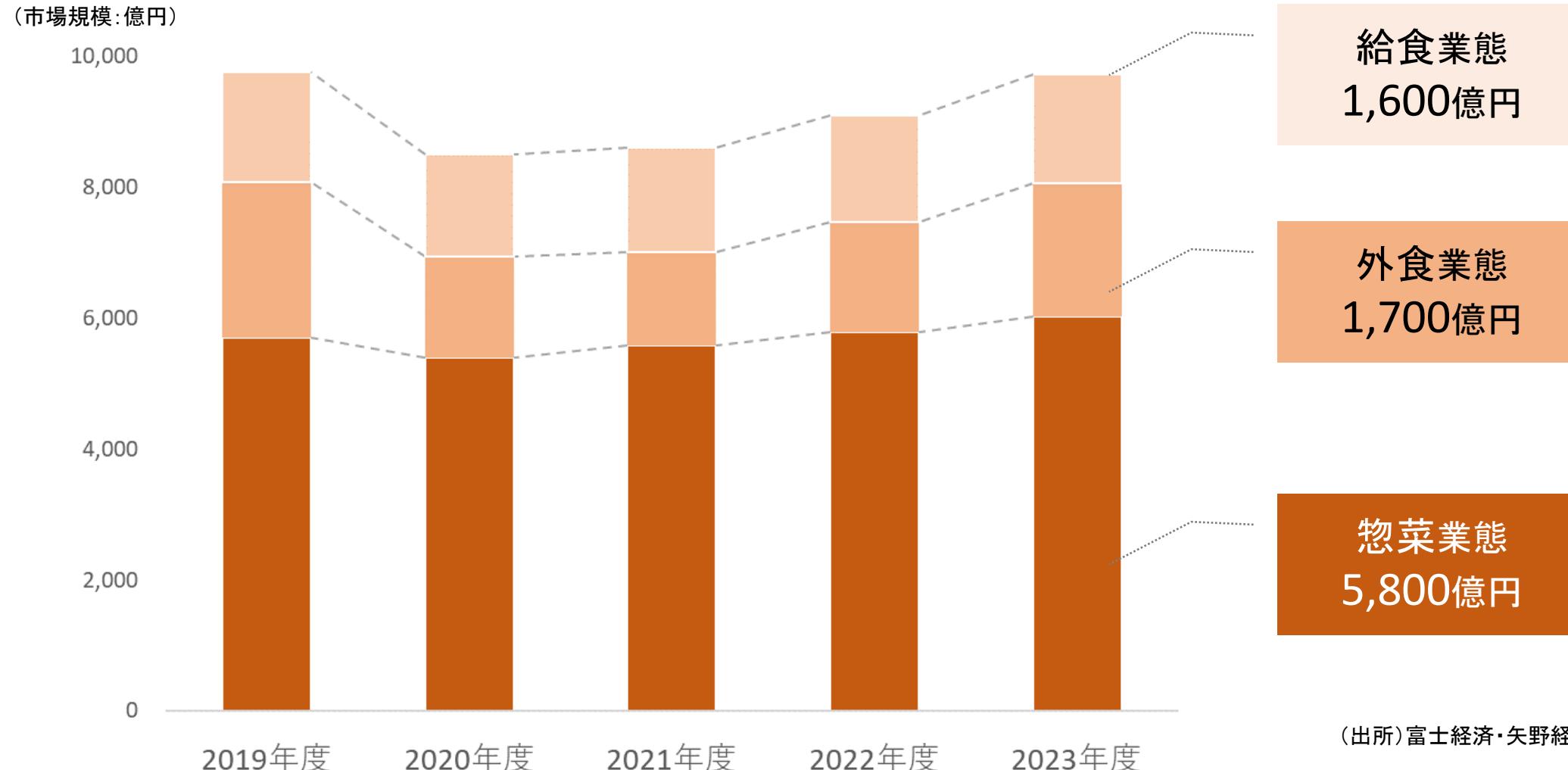


家庭用



業務用

## 業務用冷凍食品の市場規模は横ばいで推移



惣菜業態

給食業態

外食業態

タイムロス

廃棄ロス

チャンスロス

冷凍食品が「3つのロス」を解消

# 取り巻く環境 -「急速な人流拡大」と「慢性的な人手不足」が同時に到来-

## ■ 人流の拡大

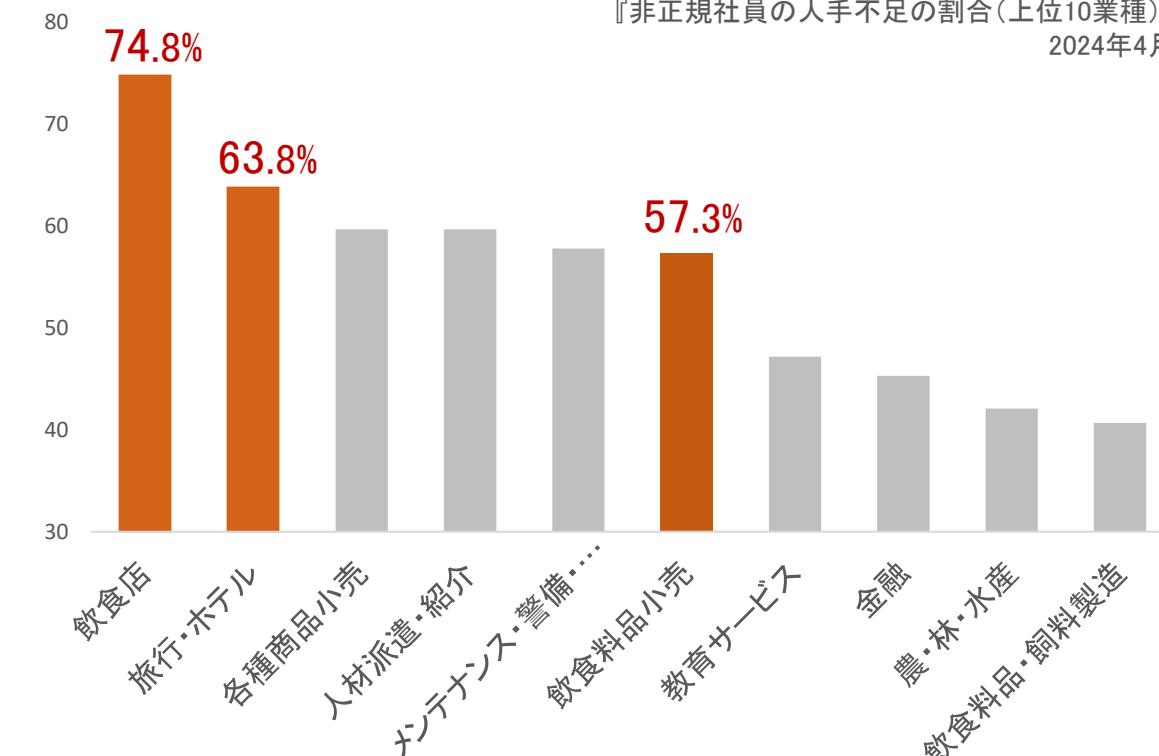
- ✓ 訪日外国人は6月度に単月300万人を突破(過去最高)  
2024年は、2019年を超える水準が予測されている



※画像はイメージです

## ■ 進む、人手不足

出所: 帝国データバンク  
『非正規社員の人手不足の割合(上位10業種)』  
2024年4月



当社の提供価値：「手作りに代わるおいしさ」+「人手に代わるオペレーション」

# 【業務用】特撰中華直火炒めチャーハン

N ニチレイフーズ  
ニチレイ



■ 手作りに代わる美味しさ



当社独自の  
「直火炒め」技術

■ 時短調理（人手に代わるオペレーション）



スチームコンベクション  
約3分で完成

※画像はイメージです

# 【業務用冷凍食品】米飯類を展開する業態イメージ

N ニチレイフーズ  
ニチレイ

外食業態（大手ユーザーはPB展開も視野に入れる）



惣菜・産業給食業態



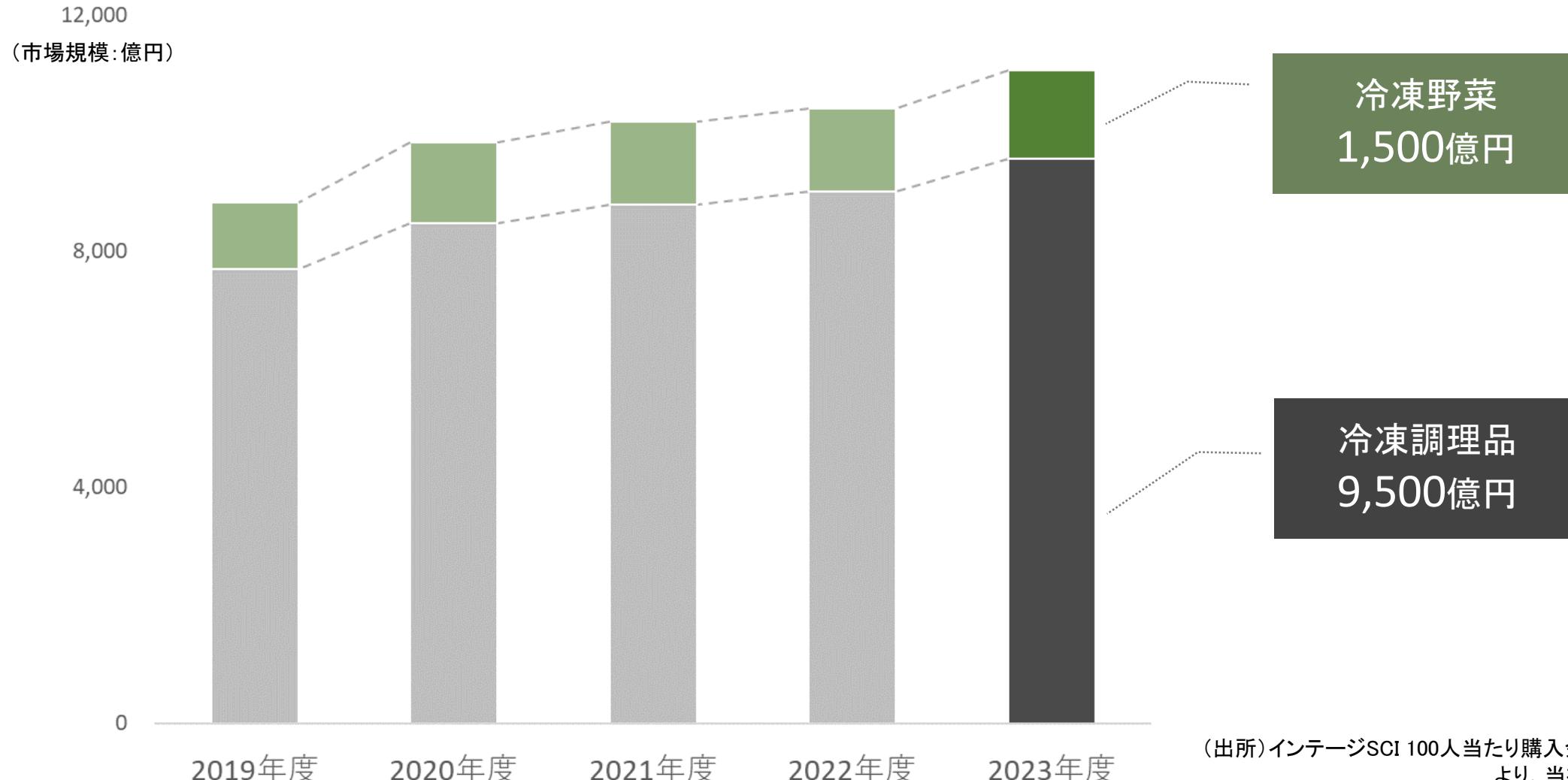
産業給食



※画像はイメージです

※画像はイメージです

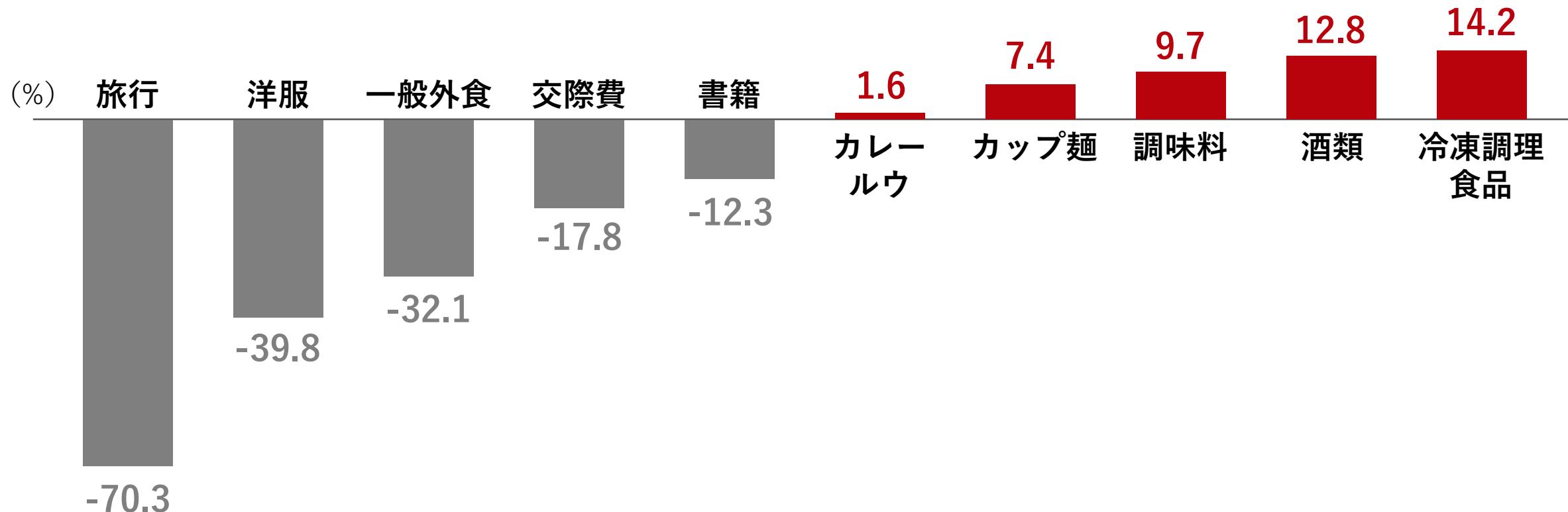
市場規模は過去最高を更新中 2023年度は1.1兆円を突破



# コロナ禍前後に見る、「家計調査」支出金額の推移

2019年度を100とした場合

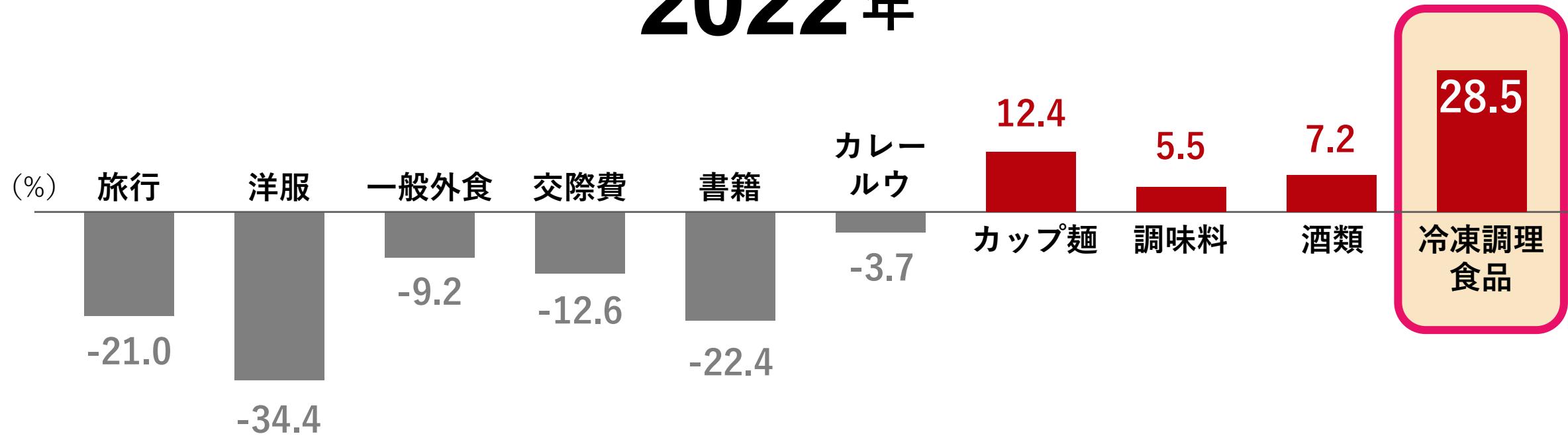
## 2020年



(出所) 総務省統計局「家計調査」／二人以上世帯・月次集計

2019年度を100とした場合

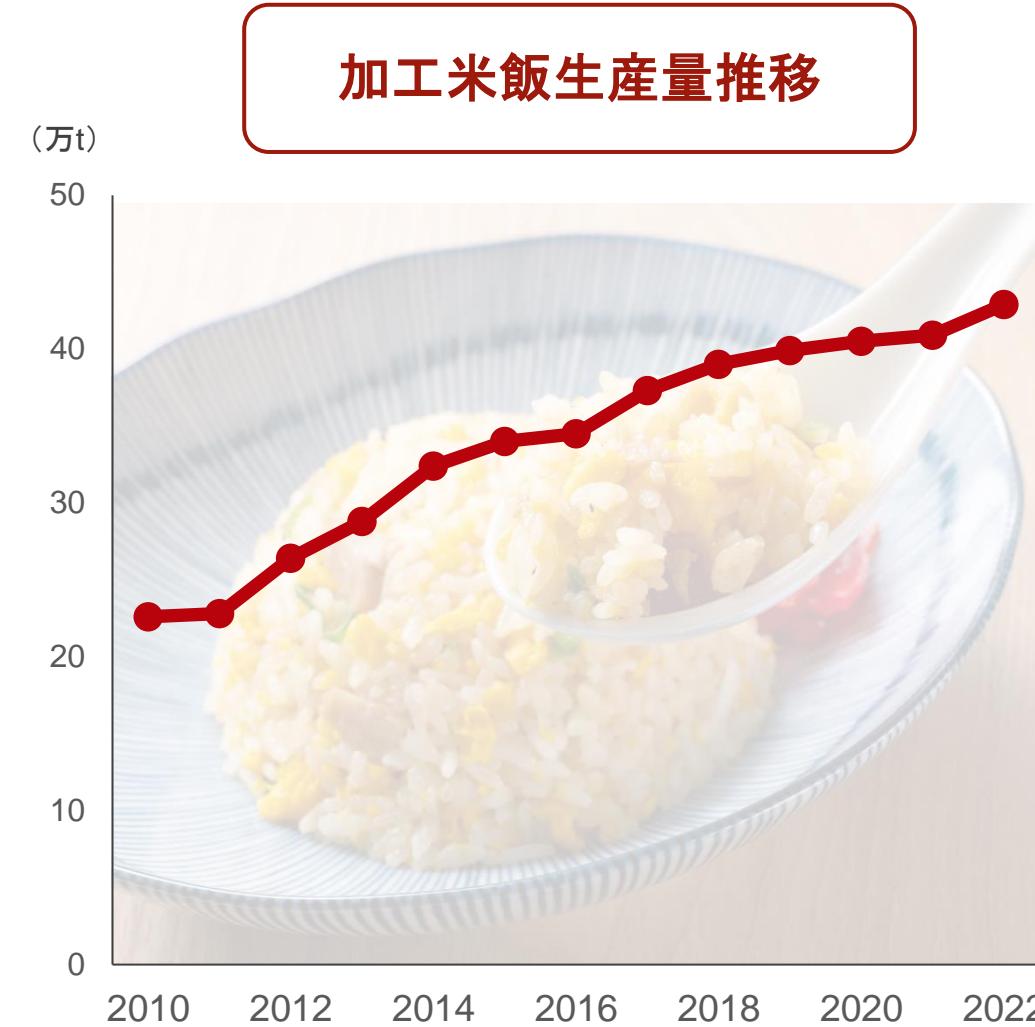
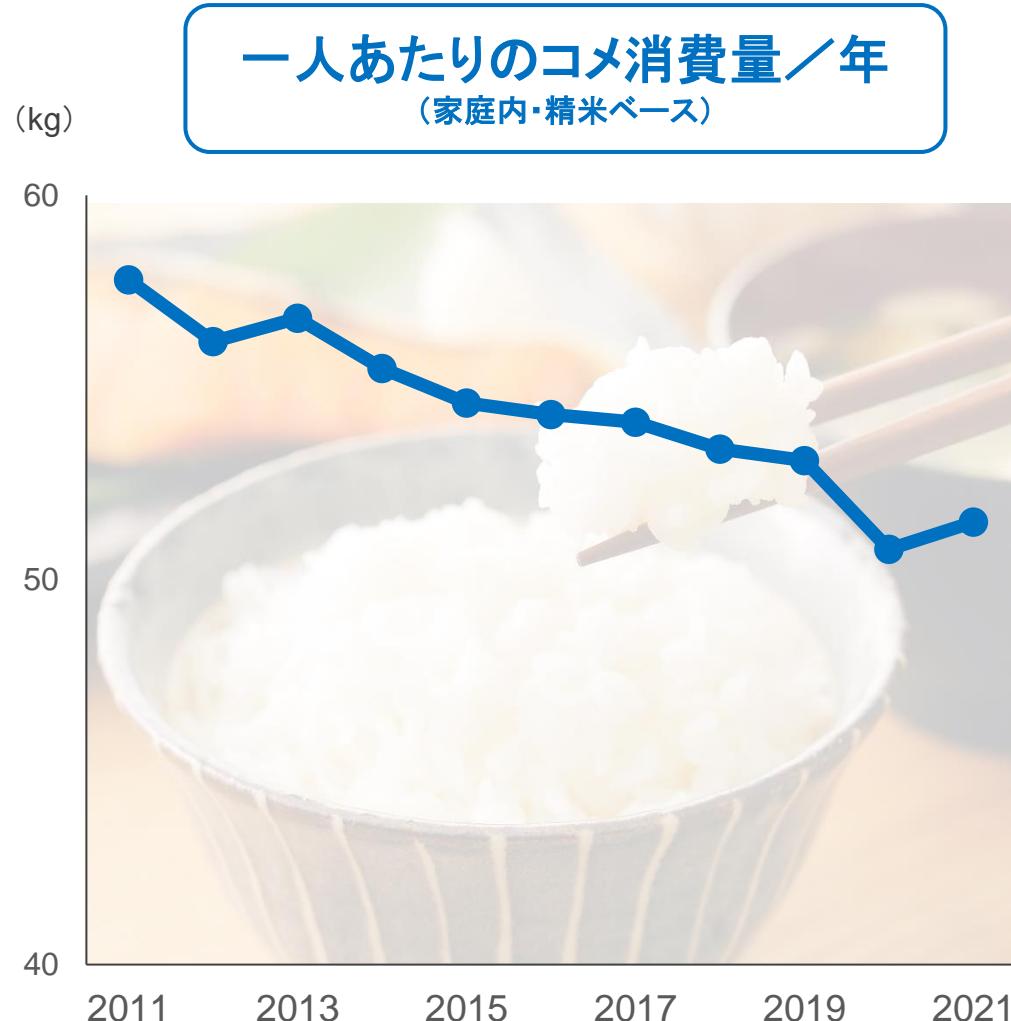
2022年



**冷凍食品が大きく拡大**

(出所) 総務省統計局「家計調査」／二人以上世帯・月次集計

中長期的には、家庭内の炊飯に代わって加工米飯の需要が増えていく



(出所) 農林水産省「食品製造業の生産動向」  
農林水産省「食料需給表」

旺盛な需要を背景に、2023年度よりキューレイ新工場が稼働



生産能力  
従来比  
約 **150%**

※最新の炒め工程とともに米飯の生産能力



BCP対応を整備

日本で最も売れている冷凍炒飯 ニチレイ『本格炒め炒飯』

N ニチレイフーズ  
ニチレイ



## 本格炒め炒飯

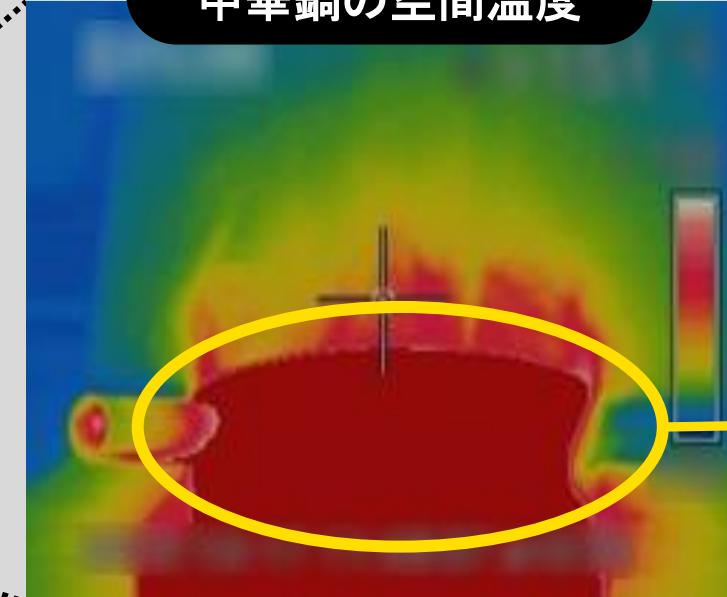
発売以来  
23年連続売上NO1  
(※炒飯カテゴリー内)



中華の料理人が鍋を振る温度=250°C以上の高温熱風空間を、製造工程で再現



中華鍋の空間温度



炒めている  
時の空間は  
250°C以上!!

電子レンジ調理で「パラっと香ばしい」品質を再現

家庭では再現できない価値を追求し、品質を磨き続けている

2001年 発売



2007年



2015年



2018年



2021年



業界初  
大掛かりな  
『炒め』工程を  
取り入れた炒飯

焼豚にも本格的な  
味付けを施す

**特許製法**  
**『三段階炒め製法』**  
250°C以上の  
高温熱風を導入

自社製のこだわり  
焼豚のサイズを  
大きくし、配合量を  
1.2倍に

「パラっと感」  
「香ばしい風味」が  
さらにUP!  
ギネス世界記録にも認定

## 株式会社キューレイについて

- 商号 株式会社キューレイ
- 設立 2008年4月1日
- 資本金 1千万円
- 代表者 若松 新吾
- 所在地 福岡県宗像市王丸415-1
- 事業内容 冷凍食品の製造
- 営業許可 食品の冷凍又は冷蔵業、そざい製造業  
菓子製造業
- 従業員数 600名 (2024年8月末現在)
- 生産能力 30,000 t /年 (2024年度)



## 会社の歴史 < > 商品の歴史

株式会社ニチレイの協力工場として  
福岡市で冷凍たまご加工品の生産開始

宗像工場（現在の第1工場）操業開始



第2工場操業開始

株式会社ニチレイフーズが当社の全株式を  
取得、ニチレイフーズのグループ会社に

FSSC 22000を取得

新工場（第3工場）操業開始 ※第2工場は操業停止

1969年

1985年

2004年

2008年

2018年

2023年

1983年 ミニオムレツ 発売

1986年 ミニかに玉 発売

1988年 たいやき 発売

1991年 今川焼 発売

1994年 業務用かに玉 発売

2000年 直火炒めチャーハン 発売





第1工場 1985年操業開始  
今川焼・卵製品

第3工場 (新工場)  
米飯  
2023年操業開始

## 匠の技術 & 最新鋭の工場

## 東西2拠点の冷凍米飯生産体制に



西 キューレイ



東 船橋工場

# 生産能力約150%

※最新の炒め工程をともなう米飯の生産能力

# 第1工場について

## おいしさ技術で感動と幸せを

キューレイは、新鮮な原材料を使用し  
専門店の『**匠の技術**』を再現した  
独自の機械で作り上げることに  
こだわってきました



## 第3工場（新工場）について

- 所在地 **株式会社キューレイ**  
福岡県宗像市王丸415-1
- 延床面積 **約10,200m<sup>2</sup>**
- 投資額 **115億円**
- 事業内容 **冷凍米飯の製造・包装**
- 生産能力 **約70 t /日**
- 稼働開始 **2023年4月**



## 経済的価値の獲得

- ▶ 冷凍米飯の需要増に対応した生産ラインの増強

「食の外部化」の進展  
手作り機会の減少

- ▶ 生活者の時間を創出する価値の提供

タイムパフォーマンス

- ▶ プロのおいしさの提供

家庭では再現できない炒め技術



## 社会的価値の向上

- ▶ 持続可能なサプライチェーンの構築

東西2拠点の生産

- ▶ 気候変動への取り組み

低炭素化・脱フロン

- ▶ 持続可能な食の調達と循環型社会の実現

フードロス削減

新工場は2つの価値を両立し、持続的な成長の一翼を担う

## 本格炒め炒飯

プロの工程を再現した  
「新・三段階炒め製法」！

家庭では手作りできない圧倒的な「炒め」パワーで  
ごはん一粒一粒に卵をまとわせているから  
電子レンジでパラパラのおいしさに！



## ゴロゴロ焼豚

ていねいに作った自社製焼豚！さらに、旨みの詰まった煮汁を、調味料として  
使うことで一体感のある味わいに！

## パラパラ感と香ばしい風味がさらにアップ！

「新・三段階炒め製法」では、仕上げの炒め方を改良！



## 発売以来23年連続 売上No.1(※)

※ インテージSRI+冷凍調理炒飯市場2017年3月～2023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

## 直火炒めチャーハン

鉄鍋を使い、直火で炒めた香ばしいチャーハン！  
チャーシューの煮汁も味付けに加え  
味の深みと一体感を追求！  
炒め油にも香味油を使用し、風味豊かに仕上げています!!

### -リニューアルポイント-

- ◇チャーシューのサイズを大きく、  
味付けを見直すことで、更に美味しくなりました。
- ◇長期熟成醤油を加え、  
味の深みと醤油の香ばしさを追求しました。



## Food Safety

### PAS (Production Assistance System)

ニチレイフーズ独自システムトレーサビリティの  
推進生産状況をリアルタイム管理

- 食品安全 -  
食の安心・安全体制を強化する対策

### 検査機器の進化

包装の検査工程を一元化  
自動化、リアルタイム管理、チェック頻度増を実現

## Food Defense

- 食品防御 -  
“悪意”を持った“外部”からの攻撃を阻止する対策

①信頼関係をつくる ②不審者を入れない ③攻撃させない ④証明できる

- ▶ 虹彩認証ゲートによる入退場管理
- ▶ タグ認証による場内の通行履歴の記録

- ▶ 高性能カメラによるリアルタイム管理、記録
- ▶ 計198台（屋外25台、建屋内173台）のカメラが稼働

## 自然冷媒冷凍機 (NH<sub>3</sub>/CO<sub>2</sub>方式)

令和4年度二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金（脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業）交付



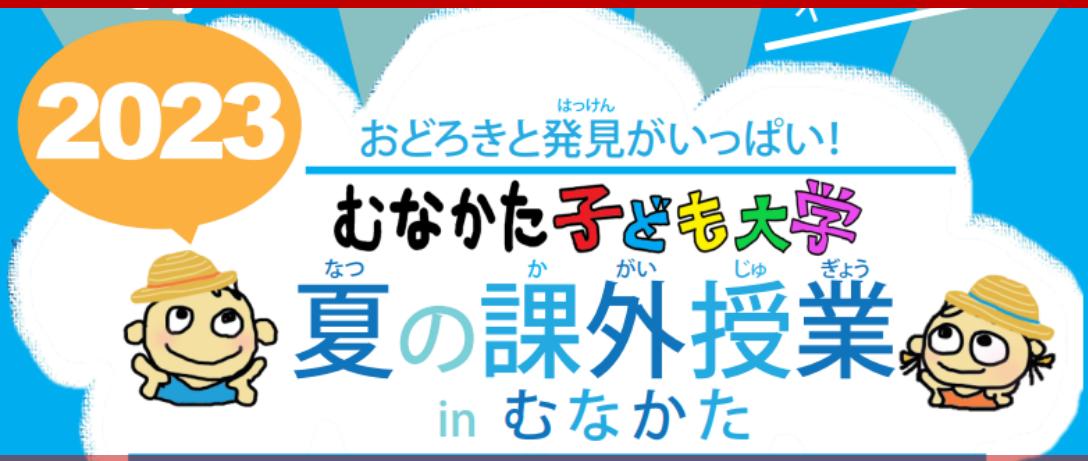
## 太陽光発電



## CO<sub>2</sub>フリー電気

## 親子工場見学会

(宗像市主催イベント「夏の課外授業」)



地域に根ざした企業としての様々な活動・取組みを展開



暮らしに笑顔を



ありがとう

