

【冷凍・冷蔵不要、暮らしの“まさか”や自然災害にも備える、NEXT お惣菜“うちのや”】

**500 万パック突破のお惣菜ブランドがリニューアル
食のインフラを目指し、常温備食生活提案ブランド“うちのや”へ**

うちのや株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 CEO：内野年記）は、2025 年 7 月 30 日（水）よりお惣菜ブランド「uchipac（ウチパク）」を、常温備食生活提案ブランド「うちのや」として完全リニューアルいたします。

この度のブランド刷新に伴い、ロゴやパッケージデザイン、HP を一新。さらに、PFC バランス（※1）を整えた新しい主食「オールマイティライス」と“進化系お惣菜”として開発された「スープオカズシリーズ」をラインナップに追加しました。また、新たにコーポレートスローガン「GOOD FOOD, LIFE LINE.」を掲げ、今後「うちのや」が“新しい食のインフラ”となることを目指します。

（※1）たんぱく質・脂質・炭水化物から摂取するエネルギー量の比率



GOOD FOOD,
LIFE LINE.

■ NEXT お惣菜として注目の“パウチ入りお惣菜”～冷蔵庫いらずで備える食卓革命～

日本のお惣菜市場は、初の 11 兆円を突破しました。“ソロ社会”や“共働き社会”が進行するなか、食事に利便性を求める傾向が強まっております。「うちのや」は、手軽に食べることができる“パウチ入りお惣菜”を 2016 年より販売しています。冷凍・冷蔵が不要なことに加え、コロナ禍以降に各社から様々な商品が発売されており、多様なメニューを楽しめるようになってきていることから“新時代のお惣菜”として注目されています。



■ 創業 50 周年を機にブランドを刷新～常温で主食からお惣菜までを完結～

この度のリニューアルにより、主食からスープ、お惣菜までの 1 食分を常温で食べることができる食品ブランドに生まれ変わりました。急な子どもの発熱や、大雨・大雪による外出困難、食材の買い忘れなど、暮らしの“まさか”に対処できるほか、自然災害時にも普段と変わらない家庭料理品質の食事をお召し上がりいただけます。今後「うちのや」は、手軽さとおしさ、そして安心を兼ね備えたパウチ入り常温食品のパイオニアとして、備えて食べる新たな食生活スタイル“常温備食生活”を提案してまいります。



■ 新ロゴやパッケージについて～おいしさ・革新・栄養・安心・備え～

新たなロゴは、『内「うち」なる力で、人の未来をつくる。』というコンセプトのもと、代表・内野の家紋を再構築。ロゴの中心に“人”を据え、創業 50 年が経っても変わらない手作りの味や、人の暮らしに寄り添う 5 つの価値「おいしさ・革新・栄養・安心・備え」を表現しました。また、パッケージは、手に取りやすく、開封せずにそのままレンジで温めができるスタンド袋に刷新しました。



＜お問い合わせ先＞
うちのや株式会社 広報担当：友近（トモチカ）
TEL：090-5690-8885 MAIL：pr@uchinoya.com



■ 常温備食生活提案ブランド「うちのや」の特徴～伝統製法×家庭料理品質×常温長期保存技術～

- ①創業 50 年の老舗お惣菜店の味を家庭で手軽に楽しめます
- ②手作りの味わいや食感を“うちのや製法”で真空パックに閉じ込めました
- ③加熱殺菌を行うことで、常温長期保存が可能
- ④冷蔵庫パンパン問題を解消。冷凍・冷蔵が不要なので、パントリーで保管が可能
- ⑤シーンや料理に応じて、温めたり冷やしたり、そのまま常温でも食べることが可能

■実績～日常食・仕送り品・ギフト・離乳食・防災食など多様なシーンで活用され、累計 500 万パック販売～

「高齢者の方や単身赴任の方の日常食」、「大学生に送る仕送り品」、「海外に滞在する方へのギフト」、「赤ちゃんの離乳食」、「災害時の非常食・保存食」など様々なシーンで活用されており、2016 年の発売以来、累計販売数は 500 万パックを突破。また Amazon では過去 3 年間で 14 万人以上の方に商品をお届けしております。

■商品ラインナップ～日々のあなたの心と体と未来に備える、おいしい安心。～<https://shop.uchinoya.com>（※2）

忙しい日々の食卓にはもちろん、いざという時にも手軽にお召し上がりいただける長期常温保存可能な日常食を展開。定番の「お惣菜シリーズ」や PFC バランスを整えた新しい主食「オールマイティライス」など、全 4 シリーズを用意しております。「うちのや」の商品は、公式オンラインショップにてお求めいただけます。単品での販売のみならず、お得なまとめ買いや定期便にも対応。普段の食卓やローリングストックなど用途やライフスタイルに合わせた配送が可能です。

シリーズ	種類	特徴	備考
お惣菜シリーズ	全 27 種	創業 50 年の味	※パッケージを刷新
オールマイティライス	1 種	保存料無添加 / 大豆・鶏胸ひき肉・玄米を使用し、PFC バランスを調整 / 常温で開封してそのまま食べられます	※50 周年記念新商品
スープオカズシリーズ	全 8 種	従来捨てられていたお出汁に着目 / フードロス削減にも貢献 旨みも栄養もすべて飲み干せます	※50 周年記念新シリーズ
サラダチキンシリーズ	全 4 種	日本で唯一（※3）の保存料・増粘剤無添加で常温保存可能なサラダチキン	※パッケージを刷新

（※2）7 月 30 日 17 時に HP リニューアルを予定

（※3）自社調べ（2025 年 7 月時点）



■代表取締役 CEO 内野年記コメント

両親が兵庫・西宮でお惣菜店を創業してから 50 年、私はほぼ毎日、自社で販売しているお惣菜を食べ続けています。私たちが一貫して大切にしているのは、“家庭料理品質”です。自分の子どもにも安心して毎日食べさせられるよう、家庭料理と同じように余計なモノは使わず、素材本来のおいしさを追求しています。この度、創業 50 周年を第二創業と位置づけ、常温備食生活提案ブランド「うちのや」として新たな一歩を踏み出します。共働き・単身世帯の増加や、いつ起こるかわからない自然災害。そんな現代の暮らしに、“新しい食のインフラ”を届けたいという想いから、社会に“備えの食”という新たな価値をお届けするブランドとして再出発します。今後も「家族が安心して毎日食べられる“食”を提供すること」を根幹に据えながら、「うちのや」が皆さまのいざという時にも寄り添える“常温備食”となれるよう努めてまいります。



<お問い合わせ先>

うちのや株式会社 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 MAIL：pr@uchinoya.com



■**うちのや株式会社について** <https://shop.uchinoya.com> (※7月30日17時にHPリニューアルを予定)

「日本の食文化を世界へ、そして未来へ。」をミッションに掲げ、常温長期保存可能な家庭料理品質の日常食を展開。素材本来の旨みを活かす「うちのや製法」により、創業 50 年を迎えた老舗惣菜店の味を継承し、原材料と調味料のみで優しい美味しさを実現。お惣菜・ライス・スープ・サラダチキンなど多彩なラインナップで、常温備食生活を提案します。また、常温食の領域でイノベーションを起こし、日本の食を支える新たなインフラの構築を目指します。

創 業：1975 年

所在地：〒1500011 東京都渋谷区東 2-27-2 est 2F

代表者：代表取締役 CEO 内野年記

事業内容：常温備食「うちのや」製品の販売

＜お問い合わせ先＞

うちのや株式会社 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 MAIL：pr@uchinoya.com