プレスリリース
報道関係各位

2025 年 9 月 11 日
うちのや株式会社

【食のインフラを目指す“うちのや”、暮らしの“まさか”や自然災害にも備える常温長期保存食品】

酷暑を乗り切る！管理栄養士監修“冷やしアレンジレシピ”を公開

夏の災害時におすすめ“常温ぶっかけ飯”も紹介！未来に備える“常温備食生活”を提案

温めても冷やしても“常温のまま”でも美味しく食べられるパウチ食品（特許出願中）を展開するうちのや株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 CEO：内野年記）は、全国的に猛暑・残暑の長期化が想定される中、2025 年 9 月 11 日（木）に特設ページ「管理栄養士監修 うちのや 夏の冷やしアレンジレシピ」を公開（URL：https://shop.uchinoya.com/lp?u=001）しました。また、自然災害時にも活用いただける“ライフラインに頼らない常温での食べ方”もあわせて紹介します。

■【日常シーン】酷暑を乗り切る！冷やしアレンジレシピを公開 https://shop.uchinoya.com/lp?u=001

「うちのや」は、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しております。これまでに経験したことないような酷暑が続く中、「食欲がわかない」「夏バテで体調がよく崩れる」と感じる方が増えています。そこで、「うちのや」の商品を活用した、暑い夏でも栄養満点でひんやり美味しく食べられる“冷やしアレンジレシピ”4 品を紹介します。調理前に「うちのや」の商品を冷蔵庫で冷やして、お召し上がりください。

＜冷やし鶏だしライスサラダ＞

火を使わずに簡単。高たんぱく・低脂質でヘルシー。夏でも食べやすいさっぱり味のライスサラダ。
使用商品：オールマイティライス（プレーン）、国産鶏サラダチキン（ブラックペッパー＆ガーリック）

＜たんぱく質たっぷり！冷や汁風ライスボウル＞

宮崎の郷土料理「冷や汁」を栄養バランスよくアレンジ。みそ・出汁・薬味で食欲をそそります。
使用商品：オールマイティライス（プレーン）、国産鶏サラダチキン（プレーン）

＜冷やし筑前煮だしジュレ丼＞

だしジュレをのせることで、冷たくても味に奥行きが出て、食が進みます。
使用商品：オールマイティライス（プレーン）、ごろっと野菜の筑前煮

＜冷やしブリ大根丼～昆布茶仕立て～＞

昆布茶の旨みで出汁いらず。食欲がない日でもサラサラと美味しく食べられます。
使用商品：オールマイティライス（プレーン）、ぶり大根

■【酷暑の災害時におすすめ】レンジも冷蔵庫も不要！そのまま食べる“常温ぶっかけ飯”

2025 年 7 月 30 日に発生したカムチャツカ沖地震においては、避難中の熱中症が報告されております。酷暑の中での災害時に食欲がわかない方や、電子レンジや冷蔵庫が使えなくなった方は、“ぶっかけスタイル”の食べ方がおすすめです。「うちのや」の商品は、常温で開封し、そのまま食べることができます。手元にあるペットボトルのお茶や、「お惣菜シリーズ」の商品（ごろっと野菜の筑前煮・ぶり大根・びんちょうまぐろとこんにゃくの旨煮など）を「オールマイティライス（プレーン）」にかけてお召し上がりください。

＜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

■新規会員限定「お試しセット」キャンペーン開催中

うちのやの商品を試しに食べてみたいという方のために、通常価格から50%オフの「お試しセット」を用意しております。※初回・新規会員限定

1 食分お試しセット

内容：オールマイティライス（プレーン）、選べるおかず 2 品

初回限定価格：924 円（税込・送料込）

■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～ ＜特許出願中＞

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

■商品概要

オールマイティライス（プレーン）

価格：432 円（税込）

URL：https://shop.uchinoya.com/shop/products/4589772109549

2024 年南海トラフ地震の警戒情報が出た際に起きた“令和の米騒動”がきっかけとなり開発。大豆・鶏むねひき肉・玄米を使用し PFC バランス（※1）を考慮した新しい主食のかたち。

（※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

国産鶏サラダチキン

種類：プレーン、ブラックペッパー&ガーリック、カレー、長ネギ&生姜

価格：432 円（税込）

URL：https://shop.uchinoya.com/shop/products/4589772110460（プレーン）

国産鶏肉と食塩のみで作られた、日本で唯一（※２）の保存料無添加で常温保存可能なサラダチキン。開封前に両手でしっかりもみほぐすと、おいしさ&ジューシー感がアップします。

（※2）自社調べ（2025 年 9 月時点）

ごろっと野菜の筑前煮

価格：432 円（税込）

URL：https://shop.uchinoya.com/shop/products/4589772110293

昔懐かしい家庭の味の筑前煮。具だくさんで食べ応え抜群です。食卓のプラス 1 品としておすすめです。

ぶり大根

価格：529 円（税込）

URL：https://shop.uchinoya.com/shop/products/4589772110156

生姜風味の甘辛い煮汁が、ぶりと大根にたっぷりと染み込んでいます。こだわりの食材と調味料のみを使用しています。

＜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

「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