

「過熱水蒸気で食革命を起こす」エースシステム
廃校を活用した工場で、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス
『ごはんばこ。』全商品の製造体制を整備
過熱水蒸気調理技術「ACE STEAM」で、規格外野菜をオフィス食へ



工場内の様子



工場外観（旧山川小学校）

「過熱水蒸気で食革命を起こす」を掲げ特許取得の過熱水蒸気調理技術「ACE STEAM（通称：AS）」を開発・展開するエースシステム株式会社（本社：大阪府和泉市、代表取締役：佐古圭弘）のグループ会社で、福利厚生サービス「ごはんばこ。」を運営するエースシステムソリューション株式会社は、規格外野菜などを活用してオフィス向けの食事をつくる「ごはんばこ。」の製造ラインを、パートナー企業である「株式会社カマタ農園 いぶすき工場」（鹿児島県指宿市）で拡大し、2026年10月21日から全商品の製造体制を整え稼働を開始しました。

「ごはんばこ。」は、オフィスの冷蔵ショーケースに、ご飯・おかず・スープ・デザートなど100種類以上のメニューを定期的にお届けし、社員がいつでも購入できる、社員食堂に代わるサービスです。その強みは、水に浸けずに炊き上げる技術でつくるおいしい白いご飯と、過熱水蒸気で栄養が残る野菜の2つです。同工場は旧山川小学校を改装した拠点で、形や大きさが規格に合わず捨てられてきた規格外野菜も、「ACE STEAM」で栄養を損なわずに調理します。今後は、鹿児島から全国のオフィスへ届けていきます。

畑のそばで加工し、働く人の食卓まで届ける。「食の新しいインフラ」の起点となる拠点です。



過熱水蒸気調理の様子



規格外野菜の一例

《報道関係者様からのお問い合わせ先》

エースシステムPR事務局（アンティル内） 担当：伊与田・市川・林・藤井

TEL:06-6225-7781/FAX:06-6225-7782/MAIL:as_pr@vectorinc.co.jp

拠点概要

名称	株式会社カマタ農園 いぶすき工場
所在地	鹿児島県指宿市山川福元558番地1
稼働開始	2026年10月21日（水）
運営主体	エースシステムソリューション株式会社
製造品目	全ての「ごはんばこ。」商品
設備	FSCフードスチームクッカー1台、 BMCボックスマルチクッカー3台



FSCフードスチームクッカー

エースシステムについて



エースシステム株式会社は、大阪府和泉市に本社を置き、特許取得の過熱水蒸気調理技術「ACE STEAM（通称：AS）」を開発・展開するメーカーです。社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」の運営元（グループ会社エースシステムソリューションが運営）で、その中核にあるのは、世界で初めて水に浸すことなく連続的に蒸気で米を炊き上げるという独自技術です。大阪公立大学との産学連携により技術の裏付けを重ね、特許取得や機械振興賞をはじめとする受賞歴、大手企業への導入実績を積み上げてきました。

規格外野菜の価値化に取り組むカマタ農園（鹿児島県指宿市）との連携など、「食の新しいインフラ」をつくるという構想のもと、生産から食卓まで、食にまつわる課題に技術で向き合っています。

「ごはんばこ。」について



「ごはんばこ。」は、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービスです。オフィスに設置した冷蔵ショーケースに、特許技術である過熱水蒸気調理で仕上げたご飯・おかず・スープ・デザートなど100種類以上のメニューを定期的にお届けし、従業員が手軽に購入して食べられる仕組みです。添加物・保存料に頼らず（※一部調味料由来を除く）長期保存を実現しており、社内の管理栄養士が開発するメニューで、味と栄養バランスの両立にもこだわっています。規格外野菜などを積極的に活用することで、フードロス削減にも貢献しています。

カマタ農園について



株式会社カマタ農園は、鹿児島県指宿市（本社：同市山川福元5286番地1）で、形や大きさが出荷規格に合わないという理由で廃棄されてきた野菜を仕分け、価値あるものへと作り変える取り組みを続けている農園です。エースシステムグループのパートナー企業として、規格外野菜の活用を進めています。2024年3月より旧山川小学校の校舎を活用した加工拠点として稼働を開始し、この度「ごはんばこ。」の全商品の新たな製造拠点として走り出しました。

＜報道関係者様からのお問い合わせ先＞

エースシステムPR事務局（アンティル内） 担当：伊与田・市川・林・藤井

TEL:06-6225-7781/FAX:06-6225-7782/MAIL:as_pr@vectorinc.co.jp