



**「単位面積あたりの農業産出額 全国1位」をめざす大阪府と、
「過熱水蒸気で食革命を起こす」エースシステムが事業協定を強化
技術と産地をつなぎ、大阪産(もん)の価値を高める
—第1弾アクションとして10月24・25日 大阪産(もん)イベント
「OSAKA FOOD JOURNEY The Origin/大阪『食の原点』へ」に出展**



事業協定の締結式。大阪府 原田環境農林水産部長（左）と、エースシステム株式会社 代表取締役 佐古圭弘（右）

「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）は、2026年10月21日（水）、大阪府と、従来の事業協定の内容を強化した新たな協定を締結しました。本協定により、単位面積あたりの農業産出額全国1位をめざす大阪府と、担い手の経営強化支援や大阪産(もん)の商品開発、販路拡大に、相互に連携・協力して取り組みます。あわせて、担い手の育成や産地振興などを通じて、大阪農業の成長産業化を図ります。

本協定に基づく取組みの第1弾として、**2026年10月24日(土)・25日(日) に、なんば広場・なんさん通りで開催される大阪府主催のイベント「OSAKA FOOD JOURNEY The Origin/大阪『食の原点』へ」に出展し、AS技術やオフィス食「ごはんばこ。」を活用した大阪産(もん)食材の魅力および農産物の高付加価値化・食品ロス削減について発信いたします。**

事業協定の背景と目的

大阪府とエースシステム株式会社は令和4年3月より事業協定を締結し、大阪農業の持続的な発展に向け、農業の成長産業化や大阪産(もん)の商品開発、販路拡大に向けた取組み等を促進してきました。このたび、単位面積あたりの農業産出額全国1位をめざすため、事業協定の内容を充実し、大阪府内の担い手や産地と連携した商品開発や大阪産(もん)のPRを通じて、担い手育成や産地振興の分野でも連携することとなりました。

エースシステムは自社が誇る過熱水蒸気技術「AS」およびオフィス向け給食サービス「ごはんばこ。」のノウハウを供与・活用し、「食の新しいインフラづくり」に貢献してまいります。

○本協定での連携内容

- ・大阪府内の担い手や産地と連携した商品開発 **【追加項目】**
- ・開発した商品等をはじめとした商談会やイベント等における大阪産(もん)のPR **【追加項目】**
- ・大阪農業イノベーション推進事業への協賛
- ・自社商品（パックご飯）への大阪産(もん)農産物の活用
- ・同商品の大阪産(もん)ロゴマークの活用
- ・売上の一部の府への寄付

※「大阪農業イノベーション推進事業」とは、農業者の経営強化支援や新規就農者支援等を通じて、大阪農業の更なる成長産業化と、単位面積あたりの農業産出額全国1位の農業経営の実現に向けて実施する事業です。

※大阪産(もん)とは、大阪府内で生産された農林水産物とそれらを使った加工品のこと。大阪産(もん)名品とは、「天下の台所・大阪」で長く愛され続けている、お土産や贈り物にもおすすめの加工食品のこと。

協定締結式の様子

2026年10月21日(水)、大阪府咲洲庁舎50階 迎賓会議室にて協定締結式が実施され、両者による協定書への署名や記念撮影が行われました。



エースシステム株式会社 代表取締役 佐古圭弘 コメント（抜粋）：「当社は、過熱水蒸気調理技術を強みに、業務用の大型炊飯システムや野菜・肉の調理機器を製造・販売しています。大阪公立大学との共同研究では、論文の発表や特許の取得を重ねてきました。農家の方が、野菜をつくるだけでなく、調理や炊飯まで手がけることで収入を増やせる。そんな『儲かる農家づくり』を目標に、農家の皆さまと協業しています。規格外の野菜も活用できるため、ロスの削減にもつながります。今後も、大阪産(もん)にこだわった商品づくりと販売拡大に全力で取り組んでまいります。」

大阪府 原田環境農林水産部長 コメント（抜粋）：「エースシステム株式会社様には、令和4年3月の事業協定の締結以来、『おおさかアグリイノベーショングランプリ』や『交流型農業実践事業』などを通じて、意欲ある農業者の挑戦をご支援いただき、大阪農業の発展に大きく貢献いただいています。このたびの協定では、担い手の育成支援に加え、府内の産地と連携した商品開発や大阪産(もん)のPRなど、産地振興の分野でも連携を強化していただきます。同社の幅広いネットワークとノウハウを活かし、大阪産(もん)の付加価値向上や販路拡大を通じた高収益化を促進し、大阪農業のさらなる成長産業化につながるものと期待しています。」

「OSAKA FOOD JOURNEY The Origin/大阪『食の原点』へ」出展内容

①オフィス食「ごはんばこ。」のご紹介

社員食堂に代わる福利厚生サービスとして、過熱水蒸気調理の技術で仕上げたメニューを紹介します。

②カップおにぎりの試食

ご来場の皆様にご試食いただけます。

③大阪産(もん)の美陵鰻（株式会社れいわ水産）を使用した、うなぎまぶし飯の販売 冷蔵のカップご飯として販売します。



ブースのご案内

日時 2026年10月24日（土）－10月25日（日）／10:00-17:00（両日）

会場 なんば広場（大阪府大阪市中央区難波5丁目1）飲食・物販エリア 大阪ストリートマーケット

ブース No.13「ごはんばこ。」（エースシステム株式会社）

「OSAKA FOOD JOURNEY The Origin/大阪『食の原点』へ」開催概要

イベント名称	大阪産(もん)大型イベント OSAKA FOOD JOURNEY The Origin/大阪『食の原点』へ
開催趣旨	・万博を契機とした関心の高まりを好機に、「大阪産(もん)」と「大阪産(もん)名品」を、「味わえる・買える・体験できる」観光コンテンツとして発信し、来阪者の増加に伴う需要を創出します ・新鮮で完熟、ここでしか味わえない大阪産(もん)と、大阪土産に適した大阪産(もん)名品は、国内外の観光客を誘引する大きなポテンシャルを有しています ・府内市町村や民間事業者と連携した参加・体験型イベントで、「味わう」「見る」「知る」体験を提供し、来阪観光客の「実際に生産地を訪れたい」という意欲の醸成を目指します
開催日時	2026年10月24日（土）－10月25日（日）／10:00-17:00（両日）
開催場所	なんば広場（〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波5丁目1） およびなんさん通り
内容	【飲食・物販エリア】大阪ストリートマーケット (OSAKA STREET MARKET) 【体験エリア】大阪ディスカバリー・ウォーク (OSAKA DISCOVERY WALK) 【ステージエリア】OSAKA Origin ステージ (OSAKA ORIGIN STAGE)

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。

＜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