



News Release

2025 年 6 月 27 日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

炒飯類の提供食数が 3 万食突破！ 大阪・関西万博「テラスニチレイ」販売好調！

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦、以下「ニチレイフーズ」）は、2025 年日本国際博覧会（以下、「大阪・関西万博」）内の「EARTH TABLE～未来食堂～」エリアに出店しているレストラン「テラスニチレイ」にて、炒飯類の提供食数が、2025 年 6 月 26 日に「3 万食」を突破いたしましたのでお知らせいたします。

おかげさまで、連日多くのお客様にお越しいただいており、出来立てで提供する炒飯の美味しさへ、お褒めの言葉を多数頂戴しています。

ニチレイフーズは、引き続き、大阪・関西万博を通じて、「美味しい・便利」といった冷凍食品の普遍的な価値とともに、未来に向けた新たな魅力や可能性を発信してまいります。

▶ニチレイフーズ大阪・関西万博特設サイト：<https://www.nichireifoods.co.jp/expo2025>



▲レストラン「テラスニチレイ」外観

【販売好調の要因】

テラスニチレイでは、当社の技術を結集して開発した炒飯を、温度や時間等の条件を独自にプログラム設定した自動炒め調理で提供しています。店舗で最終炒めを施すことで出来立てを提供することができ、お客様には炒飯本来の美味しさを味わえたとご好評をいただいております。

テラスニチレイは、大阪・関西万博会場内の中心で往来の多い「静けさの森エリア」に立地しており、連日、多くのお客様にご来店いただいておりますが、ロボット技術でおいしいを革新する TechMagic 株式会社（代表取締役社長：白木裕士）の最新炒め調理ロボット「I-Robo2」を活用することで、スピーディーに炒飯類を提供することが可能となりました。

テラスニチレイでは引き続き、冷凍炒飯の美味しさの再現性と自動炒め機による調理の均質性とを掛け合わせることで、1人でも多くのお客様に当社の炒飯をお楽しみいただけるよう努めてまいります。

【炒飯類の提供メニューについて】

テラスニチレイでは会場限定メニューの炒飯を、3種類提供しております。

1) スペシャル炒飯 単品 1,500 円（税別）

炒飯のスペシャリストであるニチレイフーズが、最も美味しいと考える味付け・具材・バランスで作上げた炒飯です。国産豚肉の焼豚のほか、ニチレイグループで素材事業を展開する株式会社ニチレイフレッシュ（代表取締役社長：田邊弥）の調達するバナメイエビをトッピングし、香味油や干し貝柱でコク深く仕上げました。



2) エブリオンミール炒飯 単品 1,500 円 (税別)

ニチレイフーズの独自技術で植物性のたんぱく質をベースに米粉等と合わせた「たんぱく米」を使用した炒飯です。1 食で 40g のたんぱく質を摂ることができます。ニチレイフーズが展開している、たんぱく質を中心とした栄養素を毎日の食事で手軽に美味しく摂取できる、健康価値を高めた商品シリーズ『everyONE meal (エブリオンミール®)』にちなんで命名いたしました。



※写真はイメージです

3) オリジナル炒飯 単品 1,800 円～ (税別)

お客様の好みにあわせて味付けや具材、卵の量をアレンジできる炒飯です。味付けは「醤油」「コク旨ガーリック」「旨辛キムチ」、具材は「焼豚」「えび」「五目」、卵は「シングル」「ダブル」からそれぞれ 1 種類ずつ選ぶことができます。総計 18 種類の組み合わせから、自分好みの炒飯をご注文いただけます。



※写真はイメージです

▲「旨辛キムチ・焼豚・卵シングル」のアレンジイメージ

【お客様の声】 ※SNS 上の投稿から嬉しいお言葉を当社抜粋

- ・美味し過ぎました！！（冷凍食品舐めてましたすみません）
- ・毎回この炒飯でいいと思うくらい、有名店と張り合えるレベルの美味しさ！！
- ・神の店！！ひたすらうまい！うまい！うまい！の連続

【店舗情報】

- ・店名：テラスニチレイ TERRACE NICHIREI
- ・座席数：41 席
- ・エリア：静けさの森エリア EARTH TABLE～未来食堂～内
- ・営業時間：10:00～21:00（ラストオーダー20:00、その他会場の営業時間に準ずる）
- ・テイクアウトメニュー：有
- ・予約：不可
- ・レストラン HP：<https://www.nichireifoods.co.jp/expo2025/terrace-nichirei>