

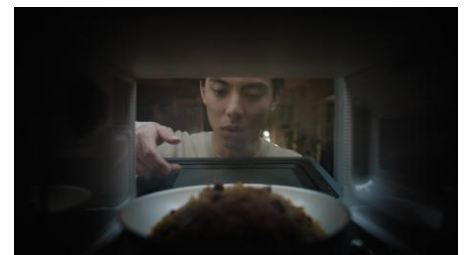


News Release

報道関係者各位

2026年4月13日
株式会社ニチレイフーズ

発売 25 周年のニチレイ『本格炒め炒飯®』 25 周年記念 WebCM「愛ゆえに、未完成。」を公開！



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、ニチレイ『本格炒め炒飯®』の新 WebCM 動画の 60 秒 Ver を、2026 年 4 月 13 日（月）よりニチレイフーズ公式 YouTube チャンネルで公開いたします。ニチレイ『本格炒め炒飯®』はおかげさまで「25 年連続売上 No.1(※1)」と「2025 年の冷凍食品全体における購買金額 No.1(※2)」を達成いたしました。今回の WebCM では、25 年間積み上げてきた『本格炒め炒飯®』の歴史を当社の開発者目線で描く「愛ゆえに、未完成。開発者篇」と、25 年間のご愛顧への感謝を子どもの成長物語を通じて描く「愛ゆえに、未完成。親子篇」の 2 本を同時公開いたします。

※1:インテージ SRI+冷凍調理炒飯市場 2017 年 3 月～2026 年 2 月 各年累計販売金額
インテージ SRI 冷凍調理炒飯市場 2001 年 3 月～2017 年 2 月 各年累計販売金額

※2:インテージ SCI 冷凍調理品+冷凍農産品「100 人当たり購入金額」2025 年 1 月～12 月

■『本格炒め炒飯®』25 周年記念 WebCM 概要と見どころ

今回の動画では、「商品の背景にある開発の想い」や「食卓での記憶」という情緒的なテーマを軸にした動画を制作いたしました。25 年にわたり改良を重ねてきた開発者の挑戦と、日々の食卓で育まれてきた何気ない幸せ、その両方を描いた『本格炒め炒飯®』25 周年記念 WebCM をぜひご覧ください。

ニチレイ『本格炒め炒飯®』 愛ゆえに、未完成。開発者篇 60 秒 Ver

(URL) <https://youtu.be/LIXzQLs7Wx8>

2001 年、まだ実際に炒め工程を取り入れた家庭用冷凍炒飯が存在しない時代。中華鍋のあおりと、親しみやすく飽きない味を目指し、『本格炒め炒飯®』が誕生しました。本動画では、25 年にわたり積み重ねてきた試行錯誤と情熱を、実際のニチレイ本社や食品総合研究所などで撮影を行い、リアルな開発者の視点を再現しています。

開発者篇 60s



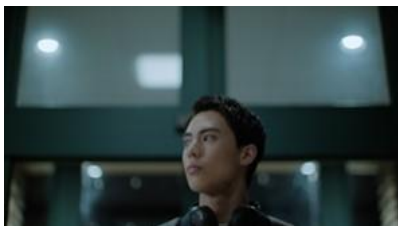
ニチレイ『本格炒め炒飯』 愛ゆえに、未完成。親子篇 60秒 Ver

(URL) <https://youtu.be/fe4krV3ppOk>

2001年の『本格炒め炒飯』発売当時、6歳だった息子。母と一緒に食べていた『本格炒め炒飯』とともに、25年の歳月を重ね、今ではひとり暮らしをしています。ある夜、スーパーでその炒飯を見つけた瞬間、母と囲んだあの食卓の記憶がよみがえってきます。新しいもの好きな母なのに、冷凍庫に入っていた炒飯だけはいつも同じ。その理由とは――。本動画では、そんな食卓の記憶を、生活者の視点から描いています。

親子篇 60s

1



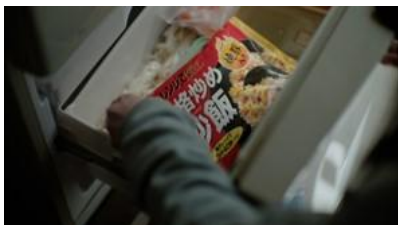
2



3



4



5



6



7



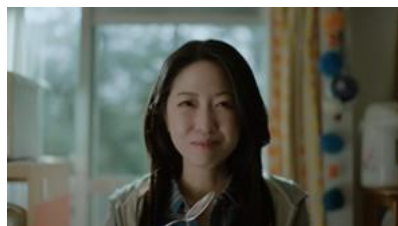
8



9



10



11



12



13



14



■東京メトロ銀座線・丸ノ内線トレインジャック内でも放映中

東京メトロ銀座線・丸ノ内線を、まるで『本格炒め炒飯®』の博物館を思わせるような特別デザインに。25年間の軌跡を辿る年表を掲出し、現在の美味しさへとつながるリニューアルの歩みやこだわりをご紹介します。さらに中づりには、思わず目を引くスイングポップ広告を採用。可愛く揺れるレンゲと、躍動感あふれる炒飯のビジュアルが、車内を楽しく彩ります。ぜひ車内で『本格炒め炒飯®』の25年の物語をお楽しみください。

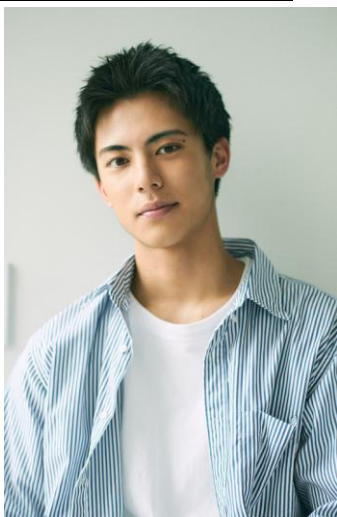


※写真はイメージです

【トレインジャック 運行概要】

- ・実施期間：2026年4月13日（月）～27日（月）、15日間
 - ・実施場所：東京メトロ 銀座線・丸ノ内線 各1編成
- ※駅係員へのお問い合わせはご遠慮ください。

■出演者プロフィール



愛ゆえに、未完成。親子篇 息子役

小上防 碧仁（こじょぼう あおと）

2002年9月11日生まれ

石川県出身

2022年、20歳の時に地元石川県のモデル事務所に自ら応募し、アパレルモデル、CMなどで活動をはじめ。2025年、大学を卒業と同時に、東京で活動をするため上京。現事務所に移籍し、スチールモデル、MV、CMなど幅広く活動をしている。

■リニューアルした『本格炒め炒飯。』について

<商品特長>

プロの工程を再現した「三段階炒め製法」！

家庭では手作りできない圧倒的な「炒め」パワーで、ごはん一粒一粒に卵をまとわせているから、電子レンジでパラパラのおいしさに！

ふんわり食感の大きな卵

プロの料理人の工程にならない、卵とごはんを炒める工程を刷新。

ゴロゴロ焼豚

自家製焼豚は、表面は香ばしく、中身はジューシーに。

