

## 株式会社 明治 茨城工場における 冷凍食品の生産ライン増設に関するお知らせ

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、茨城工場(茨城県小美玉市)において、冷凍食品の製造ラインを増設し、2019年7月下旬より生産を開始しましたのでお知らせいたします。

増設した生産ラインでは、ドリアやリゾット、丼などのお米を使った冷凍食品の生産を行います。炊飯と具材のトッピング工程の自動化を図り生産効率を高めるとともに、おいしさの向上も実現しています。

冷凍食品市場は、女性の社会進出や働き方の多様化によるライフスタイルの変化などを背景にした、中食、個食需要の拡大により伸長しています。

その伸張する市場において、当社の強みである「液体プロセス技術」<sup>※1</sup>「乳化技術」<sup>※2</sup>を活用したトレー入りの冷凍食品において、より付加価値の高い商品を増設したラインで生産し、お客さまに提供をしていきます。

これまでの、グラタン、ドリアなどの展開をはじめ、1皿でボリュームとおいしさの両面で満足いただける商品を発売し、冷凍食品市場において新しい価値を提供していきます。

新しいラインで生産する「おいしさ」を追求した新たな高付加価値商品にて、冷凍食品市場のさらなる拡大を目指します。

※1 安定した品質を得るための液体加工技術です。

※2 油を含んだ水溶液を安定的に乳化する技術です。

### 【茨城工場のラインを新設する製造棟の外観】



## 1. 茨城工場および増設する冷凍食品ラインの概要

### (1)所在地

茨城県小美玉市堅倉 1465

明日をもっとおいしく

**meiji**

(2) 生産品目

増設したラインにおいては、新商品「満足丼」シリーズなどの丼、ドリア、リゾットなどの冷凍食品  
既存の生産ラインにおいては、ピザ、グラタン、ドリアなどの冷凍食品

(3) 生産能力

増設前の約 1.5 倍

**2. 投資金額**

約 25 億円

**3. 新商品「満足丼」シリーズについて**

満足丼シリーズは、新しいラインを活用し生産する商品で、今までの冷凍米飯に物足りなさを感じる男性をターゲットに、2019 年 8 月 19 日(月)より全国にて販売をします。ソースと具材をあわせながら濃厚な味わいをたっぷりと楽しめることが特長です。

※商品の詳細は、商品リリースをご参照ください。

商品リリース URL [https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2019/detail/20190808\\_01.html](https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2019/detail/20190808_01.html)



新商品 満足丼シリーズ

左から、「濃厚ガリックライス」「濃厚オムライス」「濃厚ダブルカレー」

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部  
〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900  
メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com