

2026年8月26日

累計販売3,000万個突破の人気商品「携帯おにぎり」が進化 “まるで炊きたて”『尾西のレンジ+(プラス)携帯おにぎり』発売

～ 備えたくなる非常食へ ～

アルファ米等の長期保存食を製造・販売している尾西食品株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長 市川伸介 ※以下、尾西食品)は、2015年の発売以来、累計販売数3,000万個を突破した人気商品「携帯おにぎり」に、電子レンジ調理にも対応した新商品「尾西のレンジ+(プラス)携帯おにぎり」を、2026年10月1日(木)より発売いたします。

■発売の背景

近年、防災意識の高まりに加え、「日常でも使える防災用品」を備えるローリングストック需要が拡大しています。一方で、非常食は「食べる機会がない」「賞味期限が来るまで保管したまま」といった課題もありました。『尾西のレンジ+(プラス)携帯おにぎり』は、従来の水・お湯による調理に加え、新たに電子レンジでの調理を実現。注水後、電子レンジで加熱し、蒸らすだけで炊きたてのような温かいおにぎりが完成します。非常食の枠を超え、「食べたいときに、食べたい場所で、食べたい数だけ食べられる」新しいおにぎりとして、災害時のみならず幅広いシーンでご活用いただけます。

■非常食の常識を変える「電子レンジで作るおにぎり」

『尾西のレンジ+(プラス)携帯おにぎり』の最大の特長は、アルファ米の携帯性や長期保存性を維持しながら、電子レンジによる簡単調理を可能にした点です。電子レンジ(500Wまたは600W)で約1分加熱し、7分そのまま蒸らすだけで、おにぎりの形に成形された状態で出来上がるため、握る手間が不要です。災害時だけでなく、忙しい朝食や夜食、小腹を満たしたい時はもちろん、時短ランチ、旅行、悪天候時の買い物控え、自宅療養時の備えなど、さまざまな場面で活躍します。災害時において電力が確保できる環境であれば、温かいご飯を手軽に食べることができ、避難生活の食事の満足度向上に貢献します。

■「備えなくては」から「備えたくなる」非常食へ

おにぎりは日本を代表する食文化のひとつであり、世代や国を問わず親しまれている食品です。『尾西のレンジ+(プラス)携帯おにぎり』は、非常食でありながら「美味しいから食べたい」「便利だから持ち歩きたい」「日常でも使うから自然に備えられる」そんな新しい防災のスタイルを提案する商品です。省スペースで、オフィスやマンションの備蓄にも便利です。



■安全・安心を支える生産体制

食品安全マネジメントシステムの国際認証であるFSSC22000を取得した宮城工場では、厳格な品質管理のもと、安全・安心な製品を製造しています。また、屋上ヘリポートを備えた第二工場を稼働し、生産能力の向上による安定供給に加え、大規模災害発生時には空路による緊急支援物資の搬出も可能な体制を整備しています。

品名	尾西のレンジ+(プラス) 携帯おにぎり
内容量	鮭・わかめ・昆布:42g(出来上がり量109g) 五目おこわ:45g(出来上がり量104g)
原料米	国産米100%使用
希望小売価格	オープン価格
商品サイズ	長辺170mm×短辺120mm×厚さ22.5mm
ケースサイズ	長辺320mm×短辺187mm×高さ143mm (入数30)
ケース総重量	鮭・わかめ・昆布:1.6kg 五目おこわ:1.7kg
賞味期間	製造日より5年6ヶ月
発売日	2026年10月1日(木)
発売地域	全国 亀田製菓公式ネットショップ https://www.kameda-netshop.jp/collections/onishi-foods 各種通販サイト他 順次展開



【問い合わせ先】 尾西食品株式会社

所在地: 〒108-0073 東京都港区芝浦3-9-1 芝浦ルネサイトタワー12階 (広報室)

TEL:03-3452-4020 URL: <https://www.onisifoods.co.jp/>

【報道関係者様からの問い合わせ】 尾西食品PR事務局(株式会社エンパシージャパン内)

TEL:03-6721-1588 伊村/渡辺 090-9603-3073 onisifoods_pr@empathyJapan.co.jp