

おせち文化を次世代に継承する
ために産官学での商品開発

「京のネオおせち」
～学生の学びとビジネスの両立～

平成25年「和食；日本人の伝統的な食文化」が
ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

農林水産省作成の「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書」には、
お正月の伝統的な行事食として「おせち」が挙げられています。

1年の計を図り、家族団欒の時間を持ち、
伝統的な食育の場でもある大切な時間です。

おせちの実態（現状）

作る → 買う → 無くてもいいか

核家族化が進み、 実家に帰省しない。
生活様式の変化。

20代の51.8%がおせちが無くても気に
ならないと回答 (クロスマーケティング2024)

世界初の冷凍おせちを開発・販売し、
現在のマーケットを牽引してきたノムラフーズ



- ・冷凍おせちのパイオニア
- ・食品ロスへの取組み

2025年3月
農林水産大臣賞受賞

京都文教大学 ・短期大学との連携

参加学生募集の掲示、授業としての組込み

第1回参加 26名

第2回参加 23名

第3回参加 8名

2025年、新卒社会人向け
地域連携学生プロジェクト
#企画・開発担当の仕事
#スクール・スタッフ実習・課外活動等

マーケティングがぐっと近くなる
プロジェクトメンバー 募集

おせち × Z世代

Neo OSECHI ネオ・おせち

Z世代マーケティングを実践する3日間！

第1回 2024.10.29(火) 10:40~12:10
等身大のZ世代の生活者としての視点・価値観をもとに、マーケティングに活かすべき・活かされるべきポイントを解説!
ゲスト講師 平山彩子氏（株式会社MERY執行役員CCO（Chief Content Officer）、MERY統括事業長兼MERY Z世代研究所所長）

第2回 2024.11.5(火) 10:40~12:10
食を通して京都を感じてもらいたい!
中食冷凍のバイオニアメーカー社長が語る、伝統継承への想い
ゲスト講師 長嶋茂氏（株式会社ノムラフーズ代表取締役社長）

株式会社ノムラフーズは、京都に本拠地を置く食料品会社で、主に、京都の伝統的・郷土料理「おせち」やお正月料理「おせち」を冷凍食品として販売・販売している。会社ブランドとして「京葉神のむら」を展開し、伝統的な京都の味を全国に提供。「京葉神のむら」は京都府内に店舗あり京のおばんざいを提供している。

高級おせちの試食あります!!

第3回 2024.12.12(木) 10:40~12:30頃
社長にプレゼン大会 & 短大レシピ試食・講評会

2025年4月からスタートする 新卒社会人向け地域連携学生プロジェクト
のスタートアップ企画メンバーの募集（全学年の学生が対象）です。京都府農林水産局、京都食ビジネスプラットフォームとの連携で実現した本企画は、食に興味のある人はもちろん、地方公務員を複数として検討している人、広告制作や企画・マーケティングに興味がある人、商品開発に興味ある人にあたる人のプロジェクトです。少し・簡単しくチャレンジしてみませんか？

「Z世代Neoおせちを実践するプロジェクト」
お問い合わせは、京都文教大学 大学事務室（先端経営科）まで。

2024年11月5日 講義

京菜味のむら

おせちについて

株式会社ノムラフーズ
代表取締役社長 長嶋 茂
商品開発営業部 坂本 彩音

おせちマーケット

約800億円(うち冷凍おせち) 1990年頃から増え現在主流

「つくる」から「買う」へ
女性の社会進出、時間の使い方の変化

「必要」から「不要」へ
人口の減少、クリスマスやハロウィンに比較して楽しくない

おせちの分布

- ・おせちの歴史
- ・おせちの意味
- ・食材のいわれ
- ・「京菜味のむら」のおせち
- ・マーケットについて
- ・継承への不安
- ・**喫食率の低いZ世代へのアプローチ**
- ・メーカーとしてのおせち開発作業

とても良いので、子供たちにおせち

＼

は娘が子供に

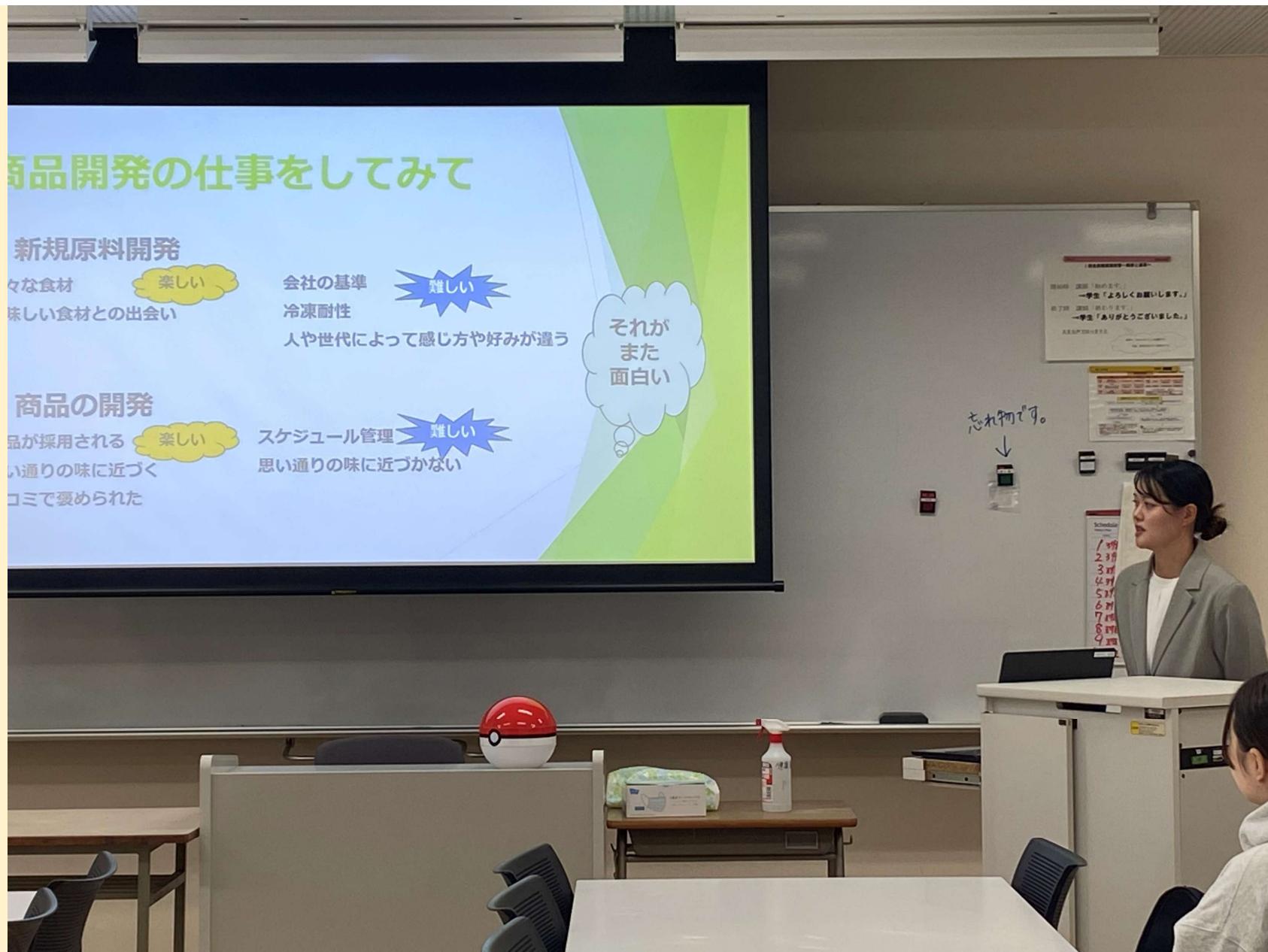
見える場をつくる。

「おせち」食べる習慣



訪れる期待





試食会



試食会



大学での動き

10/31(木) 定番のおせち料理を作ってみる

11/7 (木) アイディア出し、実習計画

11/12(火) おせちに関するアンケート、意見出し

11/14(木) 実習

11/21(木) 改善の提案

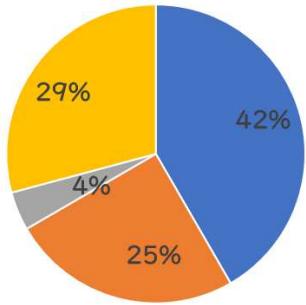
11/28(木) 実習

12/5 (木) 最終の試食とまとめ



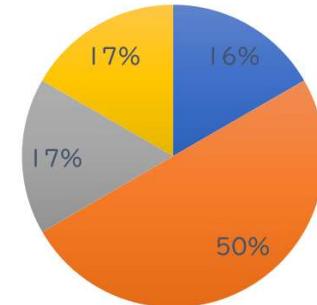
アンケート

毎年おせち料理を食べるか？



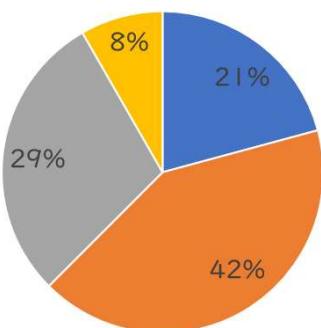
- ①ほぼ毎年食べる
- ②食べることの方が多い
- ③食べないことの方が多い
- ④ほとんど食べない

おせちは市販か手作りか？



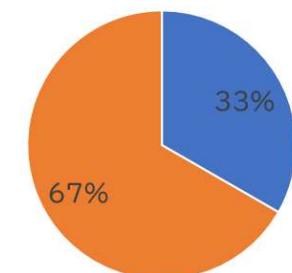
- ①市販が多い
- ②市販と手作りどちらも
- ③手作りが多い
- ④食べない

おせち料理は好きか？



- ①好き
- ②どちらかというと好き
- ③どちらかというと苦手
- ④苦手

使われる食材や料理には「いわれ」があるのを知っているか？



- ①知っている
- ②知らない

おせち料理のイメージ

1. 正月、和、和食、伝統
2. 食べられるもの（好きなもの）が少ない
3. 豪華、高級、高い
4. 作るの、揃えるのが大変
5. 品数が多い、縁起がいい



その他

野菜が多い、生ものが多い、渋いものが多い、味が薄い、
シンプル

好きなところ

1. いろいろな料理があり、選べる(12)
2. 普段食べられないものがある、特別感(6)
3. 見た目がいい、豪華、華やか(5)
4. なし(2)

その他

日本を感じる、めでたい気持ちになる、正月を感じる

苦手なところ

1. 苦手なものが多い(11)
2. 独特な味、不思議な味が多い(5)
3. 甘味が多い(3)、食べきれない(3)、何かわからないものが多く不安(3)
4. 似たような味が多い(2)、野菜が多い(2)、味が濃い(2)、大人の好み(2)

その他

酢の物が入っている、取り分けが難しい、ご飯がない、冷たい、味が薄い



好きなおせち料理

料理	理由
1 伊達巻き(7)	ふわふわ食感、甘くて食べやすい
2 えび(5)	変な味付けがなくていい、色合いがいい
3 だしまきたまご(4)	食べ慣れているから、味
かまぼこ(4)	食べ慣れているから、食感、冷たくておいしい
もちきんちゃん(4)	もちもち食感、油揚げのだし
4 黒豆(3)	甘い
数の子(3)	食感、味付け
栗きんとん(3)	甘い、栗が好き、
5 いくら(2)	食感
手毬寿(2)	食感、かわいい
ぶりの西京焼き	食べ慣れているから
ほたて	歯ごたえ、味

苦手なおせち料理

料理	理由
1 黒豆(10)	甘すぎる、にちゃつとした食感、黒い汁、豆類
2 なます(5)	酢の物が苦手、すっぱい、大根と人参の生が嫌
数の子(5)	食感、海鮮系
3 栗きんとん(4)	甘すぎる、にちゃつとした食感、栗が苦手
昆布巻き(4)	食感、中身が苦手、味
えび(4)	殻むきが面倒、触りたくない、生臭い、とろとろ
4 伊達巻き(2)	甘すぎる、パサパサした食感

その他

しいたけの甘煮、田作り、ぎんなん、だしまき、くわい、くるみ、かまぼこ

こんなおせちだったら食べたい

1. デザートの重、スイーツがはいっている(8)
2. 洋食を増やす、洋食だけ(4)
3. 子どもにも食べやすい味付け(2)
自分の好みの料理をセレクト(2)
食べ慣れた料理が入っている(2)
肉多め(2)
味が甘すぎない(2)

その他

味が濃すぎない、野菜を使わない料理多め、食べやすい味、ヘルシー、ぱっと見ただけで食材と味がわかる

解決策 コンセプト

提案1 一目でわかるロゴがあるといい

例えば考えてみた



文字の真ん中を矢印が通っていて、過去から
次世代に向かっている矢印をイメージ

提案2 暖かいおせちを食べたい

例えば

一段目「**暖の重**」レンチンして食べる(耐熱お重)



内容 つくね、焼き魚、もちきんちゃん、田作り、たたきごぼう、
炊き合わせなど

二段目「**霜月の重**」そのまま解凍して食べる

内容 えび、数の子、栗きんとん、紅白なます、いくら、
かまぼこ、栗きんとん、伊達巻き、昆布巻き など

三段目「**雪見重**」冷凍のまま食べる

内容 シャーベット(ぶどう、ゆず、みかんなど)
冷凍フルーツ(マスカット、さくらんぼ、みかんなど)

提案3 ご当地おせちを食べてみたい

例えば

奈良のおせち

奈良三山をイメージして、お重は深緑色



一段目「**耳成山の重**」



内容 柿の葉ずし

二段目「**香具山の重**」

内容 黒大豆、あゆの塩焼き、大和牛など

三段目「**畝傍山の重**」

内容 三輪そうめん(松前漬けと一緒に)、くずもち、
吉野桜をイメージしたスイーツ

提案2 暖かいおせちが食べたい

なぜ

お正月から冷たいものではなく、あたたかいものが食べたい
アンケートでも、苦手などころは「冷たい」、こんなおせちがいいは
「あたためてOKなやつ」といった記述があった

伝統的なおせちは

一の重…祝い肴や口取り(黒豆、伊達巻き、かまぼこなど)

二の重…酢の物、焼き物(紅白なます、ぶりなど)

三の重…煮物



・冷凍したおせちだから、3つの楽しみ方ができる

・おせち料理を温かい方がおいしいもの、常温がいいもの、冷たくて
おいしいものに分類してみた

提案 スイーツおせち①

なぜ

アンケートでもインスタ映えを求める意見は多く、みんなスイーツが好き

例えば

お重の色はラブリーなピンク



一段目「おデブへの一歩」

内容 紅白マカロン、モンブラン、抹茶の生チョコ（金粉がけ）、伊達巻き風ロールケーキ、紅白まんじゅう

二段目「おデブへの二歩」

内容 プリン、ティラミス、ガトーショコラ、チーズケーキ

提案6 ごはんものが欲しい

なぜ

おかげばかりだとごはんものが食べたくなる、なぜ料理しなくていいようになっているのに、おせちにご飯が入ってない?
ごはんの用意が要らない、おせちで食事が完結する
アンケートでもおせちの中にごはんを望む人が多かった



おせち料理とこんなごはんが食べたい

★鯛めし すでに骨をとり、ほぐしてあるもの

おめでたいときに鯛の姿焼きを食べるが、食べづらいので、
おかげとしては食べず、ほぐしてご飯に入っている

その他

栗ごはん、赤飯、にぎりすし、炊き込みごはん

「たこめし」もいいと思ったが、たこは「足手まとい、厄介者」の意味
があり、縁起が悪いとされているのでナシ



提案5 スイーツおせち②

なぜ

アンケートでもおせちの中にスイーツを望む人が多かった



例えば

一段目「アフタヌーンティーの重」白ベース金箔の絵柄

内容 マカロン、一口ケーキ、1ロサイズにカットした洋のスイーツ

二段目「サプライズの重」明るめ、カラフル

内容 開けたらホールケーキが出てきた!みたいなサプライズ感

三段目「和菓子づくしの重」緑ベースの和菓子に合うマット感

内容 わらびもち、もなか、大福、串だんご、まんじゅう

提案7 オーダーメイドおせち カスタムおせち

なぜ

・「特別感を感じたい」「慣れない味が多い」「苦手なものが多い」「似たような味が多い」「野菜が多い」「大人が好むものばかり」「酢の物が入っている」「不思議な味のものがある」「肉が欲しい」「魚介が苦手」「豆類が苦手」などすべて解決
・市販と手作りどちらも派が結構いる 作りづらいものだけ選んで買いたい



システム 食べたいもの、好きなものを選んで、ネットでマイおせちを注文

ポイント

特別感を残しつつ、苦手なものを避け、食べたいものだけ選択可能
子どもでも好きなものを食べられる

解決策 料理編

料理1 ぱりっとくろ豆

黒豆

苦手な理由 味が好みではない、甘すぎる、にちゃつとした食感、豆類全般が苦手、黒い汁がいや



味付け
赤しそふりかけ

ポイント

ぱりぱり食感をだすために衣をつけて揚げた
手でぱりぱり食べられるものにした
さっぱりとしょっぱい(赤しそふりかけ)味にした

課題

翌日になると、豆によっては少し湿った感じの食感になる

料理2 モンブランきんとん

きんとん

取り分けにくい、スプーンが必要で手が出しにくい、
お皿が汚れる、食べにくさの解消
提供の仕方を変える



ポイント

1つずつクラッカーの上に乗っているので、取り分けがしやすく、食べやすい
お皿が汚れない
中にクルミを入れたことにより、食感が良くなった
インスタ映えがする

弱点（苦手）の洗い出し



試作



検証

料理3 カレーもやみつきんとん,カレーもYummyつきんとん

きんとん

苦手な理由 甘すぎる、ねちゃーとしている、栗が苦手



味付け
マヨネーズ
粒マスタード
カレー粉
粒こしょう

ポイント

甘くないきんとんを作りたかった
ジャーマンポテトをヒントにし、黄色くするためにカレーで味付け
うま味を出すために厚切りベーコン、たまねぎを合わせた

課題

さつまいもが甘いので黄色くなるならじゃがいもがいいとの意見もあった
ハレの日なので、厚切りベーコンにしたが、先に試作したウインナーの方が
いいとの意見もあった

料理4 田ツツメール

田作り

苦手な理由 海鮮系の生臭さが苦手、骨の感じが苦手



味付け
カシューナッツ
ピーナッツ
砂糖
無塩バター

ポイント

しょゆで味が濃く、似た味が多いので、歯ごたえのいい甘いおやつ系にした

2種類のナッツで少し大きさを変えて食感をごまかした

課題

最後に苦味が残ることがあるので、頭とはらわたを除いた方がいいが、食感はもの足りなくなる。

料理5 チー作り

田作り

苦手な理由 海鮮系の生臭さが苦手、骨の感じが苦手



味付け
スライスチーズ
カシューナッツ
ピーナッツ
ブラックペッパー

ポイント

田作りをパリッとせんべいにしたかったチーズに合わせて、味付けはこしょうのみ

課題

日にちが経つとぱりっとした食感がなくなる

料理6 おいしおだれごぼう

たたきごぼう

苦手な理由 すっぱい、ごぼうの繊維感が残っている



味付け
オイスターソース
にんにくチューブ
鶏ガラスープの素
黒こしょう

ポイント

下茹でして和えるのだと、表面だけ味がつき、水っぽいごぼうの味が強くしたので、揚げてから炒めた

課題

日にちが経つと噛み切りにくい食感になってしまう

料理6 SDGズ(しお・だれ・ごぼう)

たたきごぼう

苦手な理由 すっぱい、ごぼうの繊維感が残っている



味付け
オイスターソース
にんにくチューブ
鶏ガラスープの素
黒こしょう

ポイント

下茹でして和えるのだと、表面だけ味がつき、水っぽいごぼうの味が強くしたので、揚げてから炒めた

課題

日にちが経つと噛み切りにくい食感になってしまう

料理7 マヨうなら食べてみそごぼう

たたきごぼう

苦手な理由 すっぱい、ごぼうの繊維感が残っている



味付け
にんにく
マヨネーズ
いりごま
砂糖
みそ

ポイント

下茹でして和えるのだと、表面だけ味がつき、水っぽいごぼうの味が強くしたので、揚げてから炒めた

課題

日にちが経つと噛み切りにくい食感になってしまう

料理8 ペペロンごぼう

たたきごぼう

苦手な理由 すっぱい、ごぼうの繊維感が残っている



味付け
オリーブオイル
にんにく
輪切りとうがらし
塩
黒こしょう

ポイント

下茹でして和えるのだと、表面だけ味がつき、水っぽいごぼうの味が強くしたので、揚げてから炒めた

課題

日にちが経つと噛み切りにくい食感になってしまふ

日にちが経つと油っぽさが目立つ

料理9 レモネードなます

紅白なます

苦手な理由 酢の味、酢の物が苦手、すっぱい、生の人参と大根が苦手



味付け
オリーブオイル
はちみつ
レモン汁
塩
ブラックペッパー

ポイント

酢を使わずにほどよい酸味のあるものとして、レモネードをイメージしたオリーブオイルですっぱさや野菜の食感をやわらげた
黒こしょうチキンのうま味を追加して野菜の味や酸味をやわらげた

料理10 えびのハニーマスタードタルタル

海老

苦手な理由 海鮮系の生臭さが苦手、似たような味が多い
手で触りたくない、殻をむくのが面倒、とろとろしてる



味付け
たまご
マヨネーズ
ハニーマスタード
粒マスタード
塩
こしょう
粉チーズ

ポイント

殻をむいた
殻をむき、縮みやすいので、具材をのせて重しにして、オープンで焼いた
濃い味にして、生臭さを消し、洋風にした
そのままの海老が好きな人も多いため、両方入れて欲しい

料理11 日の出肉巻き

なぜ

おせちは似たような味が多く、お肉が食べたかった



味付け
しょうゆ
みりん
砂糖

ポイント

見た目と縁起がよさそうなお肉料理にした
分けやすく、食べやすくするためにうずらたまごを使用、切って黄身を見せる

課題

でき立てはおいしいが、時間が経つと餅がかたくなる。
試食のときにもち巾着がやわらかかったため、やわらかく保つ技術がある
のでは?

料理12 れんこん松チョコ

なぜ

スイーツが人気があるので、縁起のいい食材でスイーツを提案



味付け
砂糖
抹茶チョコ
抹茶

ポイント

松に見立てた、みどりがないとの意見もあったので、抹茶チョコにした

課題

砂糖で煮るときの煮詰め方や乾燥の仕方で食感が変わるので調整が
むずかしい

解決策

料理編プレゼン試食



成果

企業にとって

- ・Z世代に伝える工夫を学び、感性や考えを聞く機会を得られた。
- ・スピード感とレスポンスに感動を覚えた。
- ・大学とのつながりに可能性を感じた。

学生にとって

- ・考えることが多く難しかったけれども、かたちになった時に達成感を感じた。
- ・企業の方に評価をしてもらえることが嬉しかった。
- ・食文化について改めて考えるきっかけになった。

2025.1月
具体案



2025.1月
具体案



その後・・・
実売に向けた改善を行った。
完成しました。

2の重は
全てネオ食材

1の重は
全て伝統食材

3の重は
お重ごとレンチン



「総合社会学科食マネジメントコース」にも連携を広げ
AR技術によりおせち文化に触れてもらい易くする仕組みを構築していただきました。

京都文教大学・ 京都文教短期大学様でも





西脇知事による 成果発表

9/26記者会見より

9/26より実売開始

受注好調に推移！

- ・ノムラフーズ
オンラインショップ

https://pull-net.jp/html/works_nomurafoods/250919_osechi/neo_osechi.html

- ・京都府ふるさと納税

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/26000/6751241>



京の
ネオおせち

2~3人前

冷凍

盛付済42品

三段重

定価16,200円 ▶ 20%OFF!

初年度特価

送料無料

12,960円^(税込)

重箱サイズ(外寸):
約207×142×46mm

京のネオおせち

永続的な発展

日本固有の
伝統文化継承

30年後のスタンダード

家族団欒

食育

親の威厳

世界初の
冷凍おせちメーカー

世界平和

京都食ビジネス
プラットフォーム

企業×学校

産官学

学びの場

職業体験

仕入れ増

販路拡充

実売の喜び

6次産業化

SDGS

未利用食材

オープンイノベーションラボ活用

1次産業

京都産食材の採用

2次産業