

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

2024年度 京都府農林水産部  
120周年記念事業  
#企画・開発・制作の仕事  
#ビジネスプランコンテスト開催・開校特別展へ

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

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 京都府ビジネスプラットフォーム推進プロジェクト

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紐解く!

ゲスト講師 平山彩子氏 (株式会社MERY 執行役員CCO (Chief Content Officer)、MERY統括編集長兼 MERY Z世代研究所 所長)

ポジティブなマーケティングアプローチを行う研究組織「MERY Z世代研究所」は、企業とZ世代をつなげることを目的として活動。日々のZ世代ユーザーとの関わりや、定例・定費調査を踏まえたレポートやウェブサイトを定期的に発表。その後、メディア取材など、Z世代に関する情報を多角的に行っている。

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、伝統継承への熱い思い

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、京都に本社を置く食品製造会社で、主に、京都の伝統的な飲食料理「おばんざい」やお正月料理「おせち」を冷凍食品として製造・販売している。令和7年度として「京華味のむら」を展開し、伝統的な京都の味を全国に提供、「京華味のむら」は京都市内に2店舗あり京のおばんざいを提供している。

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 総合社会科 食マネジメントコース。今回の企画は、新コース設置に向けた地域連携推進プロジェクトのスタートアップ企画メンバーの募集 (今年度の学生が対象) です。京都府農林水産部、京都府ビジネスプラットフォームとの連携で実施した本企画は、食に関心のある人、地方公務員を志望として検討している人、広域制作や企画・マーケティングに興味がある人、商品開発に興味がある人におすめのプロジェクトです。楽しく・興味を持ってチャレンジしてみませんか?

「Z世代Neoおせち」を推進するプロジェクト  
お問い合わせは、京都文教大学 大学学務室 (光岡純子) まで。

← 申込はコチラ

集募

# 2024年11月5日 講義

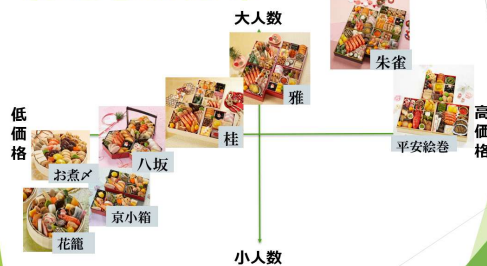
京菜味のむら

## 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

## おせちの分布



## おせちマーケット

約800億円(うち冷凍おせち)  
1990年頃から増え現在まで

↓  
「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

でも良いので、子供たちにおせち  
い

も婦が子供に  
える場をつくる。

「おせち」を食べる習慣



るがれる期待





# 商品開発の仕事をしてみて

## 新規原料開発

様々な食材

楽しい

美味しい食材との出会い

会社の基準

難しい

冷凍耐性

人や世代によって感じ方や好みが違う

それが  
また  
面白い

## 商品の開発

商品が採用される

楽しい

思い通りの味に近づく

コンビニで愛められた

スケジュール管理

難しい

思い通りの味に近づかない

忘れ物です。



「お世話になってます。」  
—学生「よろしくお願いします。」  
「お世話になってます。」  
—学生「ありがとうございました。」  
お世話になってます。

1/20  
2/20  
3/20  
4/20  
5/20  
6/20  
7/20  
8/20  
9/20



# 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

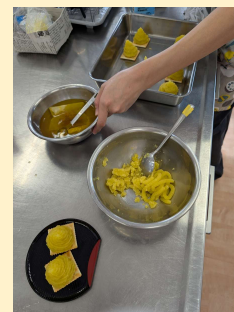
11/12(火) おせちに関するアンケート、意見出し

11/14(木) 実習

11/21(木) 改善の提案

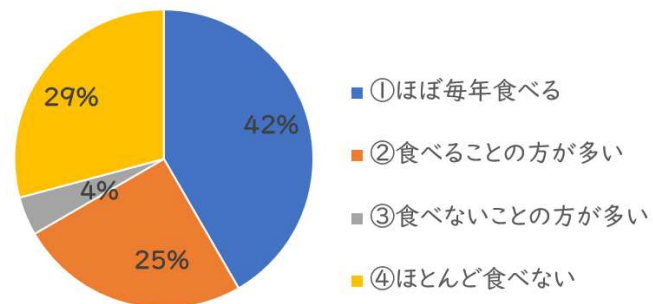
11/28(木) 実習

12/5(木) 最終の試食とまとめ

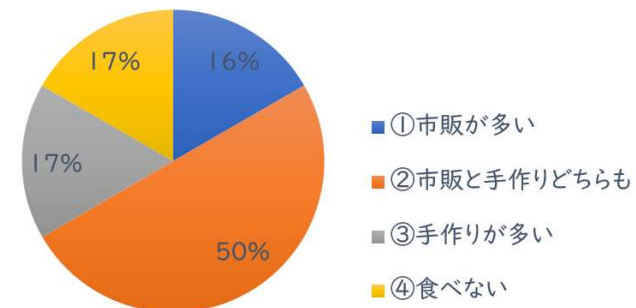


# アンケート

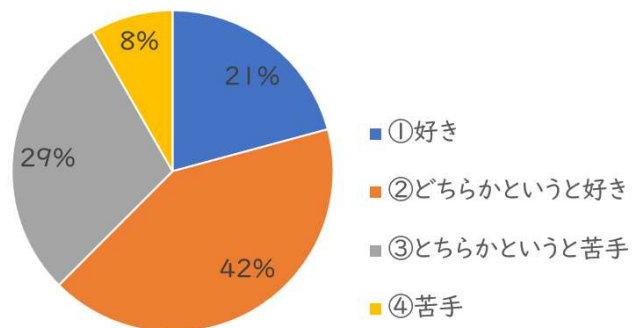
毎年おせち料理を食べるか？



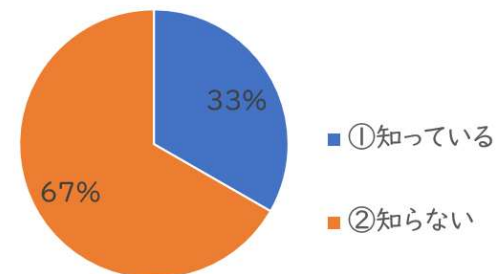
おせちは市販か手作りか？



おせち料理は好きか？



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？



## 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

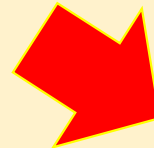
酢の物が入っている、取り分けが難しい、ご飯がない、冷たい、味が薄い

## 苦手なおせち料理

料理	理由
1 黒豆(10)	甘すぎる、にちゃとした食感、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

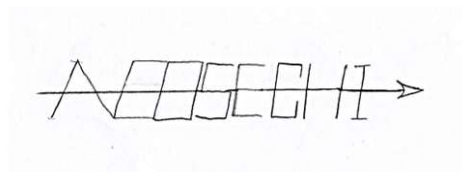
## 好きなおせち料理

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
もちきんちゃく(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
手毬麴(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

# 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 温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、もちきんちゃく、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2 温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、苦手なところは「冷たい」、こんなおせちがいいは「あたたためて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、常温がおいしいもの、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、一ロケキ、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6 ごはんものが欲しい

なぜ

おかずばかりだとごはんものが食べなくなる、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、  
おかずとしては食べず、ほぐしてご飯に入っている

その他

栗ごはん、赤飯、にぎりずし、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 作りづらいの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 ぼりっとくろ豆

### 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

ぼりぼり食感をだすために衣をつけて揚げた  
手でぼりぼ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なので、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いかった  
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〜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

しょうゆで味が濃く、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、食感のものは足りなくなる。

## 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

田作りをパリッとした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とした食感がなくなる

## 料理6 おいしおダレごぼう

### 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みだと、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みだと、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みだと、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みだと、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

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、オーブ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

できたてはおいしいが、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は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  
行い完成しました。

1の重は  
全て伝統食材

2の重は  
全てネオ食材

3の重は  
お重ごとレンチン







京都文教大学・  
京都文教短期大学様でも  
「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。



# 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](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**

重箱サイズ(外寸):  
約207×142×46mm

定価16,200円  
初年度特価 ▶ **20%OFF!**

送料  
無料 **12,960円** (税込)

# 京のネオおせち

30年後のスタンダード

日本固有の  
伝統文化継承

世界初の  
冷凍おせちメーカー

京都食ビジネス  
プラットフォーム

産官学

家族団欒

食育

親の威厳

世界平和

学びの場

企業×学校

職業体験

実売の喜び

## 永続的な発展

仕入れ増

販路拡充

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

京都産食材の採用

1次産業

2次産業