

日本の国民食「カレー」の未来のカたち
食の多様性に配慮したカレーを大学生と共同開発

「未来の JAPANESE CURRY」を
8 月 3 日 大阪・関西万博で提案



エスビー食品株式会社は、大阪公立大学の大学生と共同で、フードダイバーシティや栄養バランスに配慮したレトルトカレー「未来の JAPANESE CURRY (FUTURE JAPANESE CURRY)」を開発しました。食の未来を考える取組みの一環として、8 月 3 日に大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内「ミライの食と文化ゾーン」のデモキッチンにて開催される「未来の栄養・食のデモンストラーション」(主催：公益社団法人日本栄養士会)で、本製品の試食・配布を行います※。大阪・関西万博を通じて、健康的で安心できる食のあり方を国内外に提案します。

「未来の JAPANESE CURRY」紹介動画：<https://youtu.be/ZHEUuDfWEkk>

※現時点で、「未来の JAPANESE CURRY」の一般販売予定はございません。

本製品の試食・配布は 8 月 3 日のみです。

■「未来の JAPANESE CURRY」とは

・大阪公立大学生が考えた未来のカレーのカたち

「未来の JAPANESE CURRY」は、大阪公立大学 生活科学部 食栄養学科の学生が一からコンセプトを考案し、エスビー食品の技術によって製品化したレトルトカレーです。

本プロジェクトは、次世代を担う大学生の自由な発想と、当社研究開発部門とのこれまでの連携を活かしてスタートしました。「未来のカレーとは？」の問いに向き合いながら、学生たちとともに会議や試作・試食を何度も重ね、納得のいく味わいを追求しました。開発の柱となったのは、フードダイバーシティ(食の多様性)と栄養バランスで、日本らしい食材の選定や、環境に配慮したパッケージなど、細部にまでこだわり、約 8 か月をかけて完成させました。



試作の様子

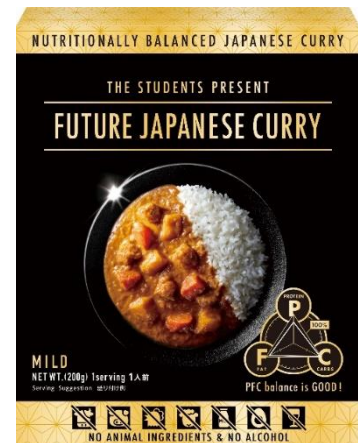


試食の様子

・製品の特徴

学生がパッケージで訴求したい要素を検討し、そのアイデアをもとに当社がデザインを制作しました。デザイン案の選定には学生も参加し、協働で仕上げました。

パッケージをコミュニケーションツールとして位置付け、動物性原材料およびアルコール不使用についてはピクトグラムで直感的に訴求。さらに、PFC バランスはチャートで表現することで、言語に依存せず、多様なユーザーに配慮した構成としています。



●動物性原材料・アルコール不使用

食の多様な価値観を尊重し、どのような場面でも誰もがおいしく食べられる食事を目指しました。

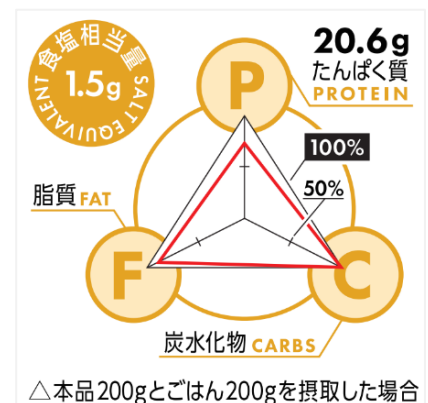
●栄養バランス／PFC バランスに優れたカレー

たんぱく質（P）・脂質（F）・炭水化物（C）の PFC バランスが整ったカレーです。

チャート（右図）内の赤線は、生活習慣病の発症予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき、三大栄養素（たんぱく質、脂質、炭水化物）の 1 日摂取量（目標量※）の 1/3 に対する充足率（%）です。

※出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」、

目標量は成人女性 18～29 歳の値



●1/2 日の野菜が摂れる

1 日の野菜摂取量の目安 350g※に対して、本品では、その 1/2 日分の量（175g）を使用しています（生鮮換算）。

※厚生労働省推進の「健康日本 21（第三次）」より

●食塩相当量 1.5g

塩味を引き立てるために、原材料にローレルを使用しています。

・ ALL-PP モノマテリアルパウチ レトルト食品向け国内初採用

持続可能な社会の実現に向けた世界的な機運の高まりを受け、環境負荷を低減するパッケージに注目が集まっています。日本では、2022年にプラスチック資源循環促進法が施行され、プラスチックを使用する製品の3R+Renewable※の取組みがこれまで以上に重要視されています。

製品コンセプトに適した資材を検討する中で、TOPPAN 株式会社が開発したリサイクル適性の向上に寄与する「ALL-PP モノマテリアルパウチ」に着目し、レトルト食品向けとしては国内で初めての採用が実現しました。

※Reduce（リデュース）、Reuse（リユース）、Recycle（リサイクル）の頭文字を取った3つのアクションの総称3Rに、Renewable（リニューアブル、再生可能な資源に替える取り組み）を加えた、プラスチックの資源循環を促進するための考え方。

■大阪・関西万博における取組み

公益社団法人日本栄養士会が、2025年8月3日（日）～9日（土）に大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内「ミライの食と文化ゾーン」に出展する「未来の栄養・食のデモンストレーション」において、当社は8月3日（日）に「未来の JAPANESE CURRY」の試食、サンプリングを実施します。

「未来の JAPANESE CURRY」のコンセプトや企業紹介の展示とともに、未来に向けた取組みを発信します。

【日 時】

2025年8月3日（日）9：00～21：00 ※試食・サンプリングは無くなり次第終了

【開催場所】

「大阪ヘルスケアパビリオン」デモキッチン

【主 催】

公益社団法人日本栄養士会、公益社団法人大阪府栄養士会、一般財団法人日本栄養実践科学戦略機構



ブースイメージ

また、8月4日（月）には、辻ウェルネスクッキング（近鉄あべのハルカス校）で開催される「アジア栄養士連盟ウェルカムレセプション」で「未来の JAPANESE CURRY」の試食やプレゼンテーションを実施予定です。

■エスビー食品レシピサイト「PFC バランスカレー特集」

「未来の JAPANESE CURRY」の提案に合わせ、当社レシピサイトでは PFC バランスに優れたカレーレシピの特集を公開しました。ポイントはたんぱく質です。肉や豆腐などのたんぱく食材を適切に取り入れることで、ご家庭のカレーもさらに栄養バランスが整った一皿へと進化させることができます。

カレーライスは、主食（ごはん）、主菜（肉や魚）、副菜（野菜）がすべて一皿にそろった、栄養バランスに優れたメニュー。学校給食でも定番の人気メニューとして親しまれています。



[カレー粉で作る チキンカレー](#)

[揚げないカツカレー](#)

[ルウで作る 豆腐カレー](#)

PFC バランスカレー特集 : <https://www.sbfoods.co.jp/recipe/feature/detail/198.html>
エスビー食品 レシピサイト : <https://www.sbfoods.co.jp/recipe/>

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準」では名称をエネルギー産生栄養素バランスとしていますが、ここでは一般的に使われている PFC バランスと表記します。日本人の食事摂取基準（2025 年版）では、摂取目標量が設定されています。本特集では、18～29 歳の女性（身体活動レベルふつう）の推定エネルギー必要量 1950kcal を基準とし、そのエネルギー産生栄養素バランス「たんぱく質 13～20%、脂質 20～30%、炭水化物 50～65%」を満たす、一皿でバランスが取れたカレーのレシピを掲載。



次世代を担う大学生による未来志向の提案を通じて、
「JAPANESE CURRY」が持つ魅力や可能性を国内外に発信し、
その価値に対する理解と認知のさらなる向上を目指します。