

2026 年 10 月 19 日

昭和産業株式会社

「おいしい博覧会 2026 秋冬」にて『お好みーる』を出展！

～ 2 種類のアレンジメニュー食べ比べ投票を実施～

大好評の『お好みーる』本日からキッチンカーイベントも実施

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、2026 年 10 月 15 日（木）に開催された「おいしい博覧会 2026 秋冬」に、電子レンジで手軽に調理できる粉もん料理「お好みーる」を出展しました。当社ブースでは、おすすめレシピ「味噌鍋風お好みーる」と「グラタン風お好みーる」の 2 品を紹介し、来場者の皆様に食べ比べていただく投票企画を実施しました。

また、10 月 19 日（月）から 23 日（金）まで、キッチンカー「今日は無理 CAR」による「お好みーる」の試食体験イベントを開催します。都内で「お好みーる」を使ったアレンジメニューを無料でご試食いただけます。ぜひお立ち寄りください。

「おいしい博覧会 2026 秋冬」で 2 種類のアレンジメニューを紹介

「おいしい博覧会 2026 秋冬」では、「味噌鍋風お好みーる」と「グラタン風お好みーる」の 2 品を提供しました。来場者の皆様には、和風と洋風、それぞれ異なる味わいの 2 品を食べ比べていただき、好きなメニューに投票していただきました。

食べ比べでは、**味噌鍋風お好みーるが予想を上回る人気を集めました**。また、来場者からは「電子レンジでこんなにふわふわの食感ができることに驚いた」「子どものおやつに、今度は一緒に作ってみたい」といった声が聞かれました。

今回の出展を通じて、電子レンジで手軽に作れる「お好みーる」のおいしさや、具材・味付けの工夫によって広がるアレンジの楽しさを紹介しました。



『お好みーる』展示ブース



多くの来場者様にご試食いただきました！

10月19日からキッチンカーで「お好みーる」の試食体験！

「お好みーる」をより多くの方に知っていただくため、10月19日（月）から23日（金）まで、キッチンカー「今日は無理 CAR」による試食体験イベントを開催します。会場では、「お好みーる」を使ったアレンジメニューを無料でご試食いただけます。

「お好みーる」は、カット野菜と水、ミックスを混ぜて電子レンジで加熱するだけで手軽に作れる粉もん料理です。身近な食材を使って簡単に調理でき、具材や味付けを変えることでさまざまなアレンジを楽しめます。今回の試食体験では、そんな「お好みーる」のおいしさと手軽さを実際にご体験いただけます。ぜひ会場にお越しください。

【開催概要】

- 開催期間：2026年10月19日（月）～23日（金）
 - 詳細：10月19日（月）～21日（水）11:00～19:00 東京交通会館 サンプリングエリア
10月22日（木）～23日（金）15:00～19:30 大手町パークビルディング アスコット側
 - 試食内容：「お好みーる」を使ったアレンジメニュー
- ※天候などの状況により、開催時間の変更やイベントを中止する場合があります。

イベントの詳細は、既配信のキッチンカー告知リリースをご覧ください。

<https://www.showa-sangyo.co.jp/LinkClick.aspx?fileticket=N9VBNsxxgJdQ%3d&tabid=100&mid=1149>

『お好みーる』商品概要

レシピの詳細は、「お好みーる」ブランドサイトをご覧ください。

<https://www.showa-sangyo.co.jp/special/okonomeal/>

【商品特長】

1. 「包丁・まな板不要」の3ステップ調理

カット野菜と水、ミックスを袋の中で混ぜてレンジで加熱するだけ。準備から完成まで10分足らずの3ステップ調理。洗い物もお皿一枚だけで済むため、後片付けの負担も最小限です。

2. 「罪悪感」を「満足感」に変える野菜量

キャベツやトマト、冷凍ほうれん草など、身近な野菜で手軽にアレンジができ、ボリューム満点の一皿に。外食やコンビニ弁当に頼りがちな夜にも、野菜を手軽に摂れる選択肢を提案します。

3. Z世代女性社員のリアルな悩みから誕生

本商品は、「手間をかけずに自炊したい」というZ世代社員のアイデアから生まれました。働く女性と同じ視点で作られたからこそ、タイパ（タイムパフォーマンス）とおいしさの絶妙なバランスを実現しています。



商品名	『お好みーる』
内容量	80g
希望小売価格(税込)	140円
販路	全国の取り扱い各店

以 上

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL：03-3257-2042 担当：関口