

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2022 年 10 月 6 日

宇宙に届け！フジッコの味 “おぼんざい”として宇宙日本食初認証の「ひじき煮」・「きんぴらごぼう」と 「ミネストローネ」の合計3品目が同時認証されました！

—若田光一宇宙飛行士の宇宙日本食として国際宇宙ステーション(ISS)に搭載されます！—

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、宇宙航空研究開発機構（以下、「JAXA」）より、“おぼんざい”としては宇宙日本食初認証の「ひじき煮」・「きんぴらごぼう」及び「ミネストローネ」の3品目が同時に認証され、若田光一宇宙飛行士の宇宙日本食として、国際宇宙ステーション（以下、「ISS」）に搭載されることをお知らせします。

今後も、美味しさと健康へのこだわりに加えて、未来づくりへの挑戦に対する決意を込めて、宇宙を含む、あらゆる空間の食卓づくりに貢献できるよう、取り組みを継続してまいります。



左から、宇宙日本食「ひじき煮」、「きんぴらごぼう」、「ミネストローネ」

■宇宙に届け！フジッコの味 特設サイト

[宇宙に届け！フジッコの味 | フジッコ株式会社 \(fujikko.co.jp\)](https://fujikko.co.jp)

■開発までの道のり

本商品は、「宇宙でもご家庭の味を楽しんでいただきたい」という想いのもと、保存技術を磨きながら、市販品と変わらないおいしさをお届けすることを目指し開発されました。

（開発のきっかけは、自衛隊向け備蓄食！「宇宙日本食」開発の裏側はこちらから）

<https://prtimes.jp/story/detail/px1m30sXKQx>

■JAXA | 若田光一宇宙飛行士 ISS 長期滞在ミッション特設サイト

[JAXA | 若田宇宙飛行士 ISS 長期滞在ミッション特設サイト](#)

若田光一宇宙飛行士は、2022 年 10 月 6 日に、クルードラゴン宇宙船で ISS へ向かい、約半年間の長期滞在を行う予定です。若田光一宇宙飛行士としては、今回で自身 5 回目の宇宙飛行、3 回目の長期滞在となり、日本人宇宙飛行士の ISS 長期滞在としては、のべ 11 回目となります。

フジッコの宇宙日本食「ひじき煮」・「きんぴらごぼう」・「ミネストローネ」は、そんな若田光一宇宙飛行士の、長期滞在に伴う精神的ストレスを和らげ、パフォーマンスの維持・向上に繋がりますようにという願いを込めて開発しました。

■日本の技術が光る、宇宙日本食とは

[宇宙日本食 | JAXA 有人宇宙技術部門](#)

宇宙日本食は、食品メーカーなどが提案する食品を JAXA が定める宇宙日本食認証基準と照らし、基準を満足している場合に宇宙日本食として認証するものです。ISS に滞在する日本人宇宙飛行士に、日本食の味を楽しんでもらい、長期滞在の際の精神的なストレスを和らげ、ひいてはパフォーマンスの維持・向上につながることを目的として開発したものです。また、現在は、日本人宇宙飛行士のみに提供されていますが、今後は国際パートナーの宇宙飛行士にも、いずれ提供できるようにと考えられています。

宇宙日本食は、日本の家庭で普段食されている範囲を対象としており、日本の伝統的な「和食」には限定されていません。これまでに宇宙日本食として認証された食品には、焼きそばやカレーなども含まれています。

■宇宙日本食「ひじき煮」、「きんぴらごぼう」、「ミネストローネ」の概要

ひじき煮	きんぴらごぼう	ミネストローネ
		
<p>ひじき、蓮根、こんにゃく、人参、大豆、ごぼう、油揚げの7品目の具材を使用し、鰹だしで仕上げました。馴染みのある日本の味を宇宙でもお楽しみいただけます。</p>	<p>素材の風味や食感を生かすために皮つきごぼうを使い、丁寧に炒めました。ごま油をきかせ、ご飯との相性も良くホッとさせる日本の味を宇宙でもお楽しみいただけます。</p>	<p>素材引き立つトマトの濃厚な旨味をアクセントに、豆、野菜、雑穀など、7品目の具材の入った食べ応えある具だくさんの食べるスープです。</p>
<p>ひじき煮 宇宙日本食 JAXA 有人宇宙技術部門</p>	<p>きんぴらごぼう 宇宙日本食 JAXA 有人宇宙技術部門</p>	<p>ミネストローネ 宇宙日本食 JAXA 有人宇宙技術部門</p>

【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 コア事業本部 デザイン調査PR部 (PR担当)

TEL : 078-303-5916 ホームページアドレス : <https://www.fujicco.co.jp/>