NEWS RELEASE

Umios 株式会社　経営企画部 ブランドコミュニケーション・広報グループ
〒108-8620　東京都港区高輪二丁目 21 番 2 号

2026 年 11 月 12 日

～電子レンジで本格的な煮魚を簡単に調理できる発明～

「食材入り電子レンジ調理用容器」が「令和8年度関東地方発明表彰」千葉県発明協会会長賞受賞

Umios株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長執行役員：安田 大助）とムルチバック・ジャパン株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：大沼 謙一郎）は、独自の立体構造により電子レンジ加熱のみで本格的な煮魚調理を実現する食材入り調理容器を共同開発し、公益社団法人発明協会による地方発明表彰のひとつである「令和8年度関東地方発明表彰」の千葉県発明協会会長賞を受賞したことをお知らせいたします。

本発明により、電子レンジ加熱のみで本格的な煮魚調理が可能となり、安全でおいしい健康的な魚食の機会をより手軽に提供できるようになりました。



■発明の概要

近年、健康志向の高まりから家庭での魚食ニーズが高まる一方、下ごしらえや調理の手間が魚食普及へのハードルになっていました。なかでも煮魚は、火加減にも気を配りながら時間をかけて作る必要があり、“火を使わずに、手軽に作りたい”というニーズがありました。

しかし、四隅に角のある従来型の電子レンジ用容器では、冷凍状態の生の魚と調味料を長時間加熱調理しようとすると、容器の部位によって局所的に過加熱となる「加熱ムラ」が発生してしまう、という課題

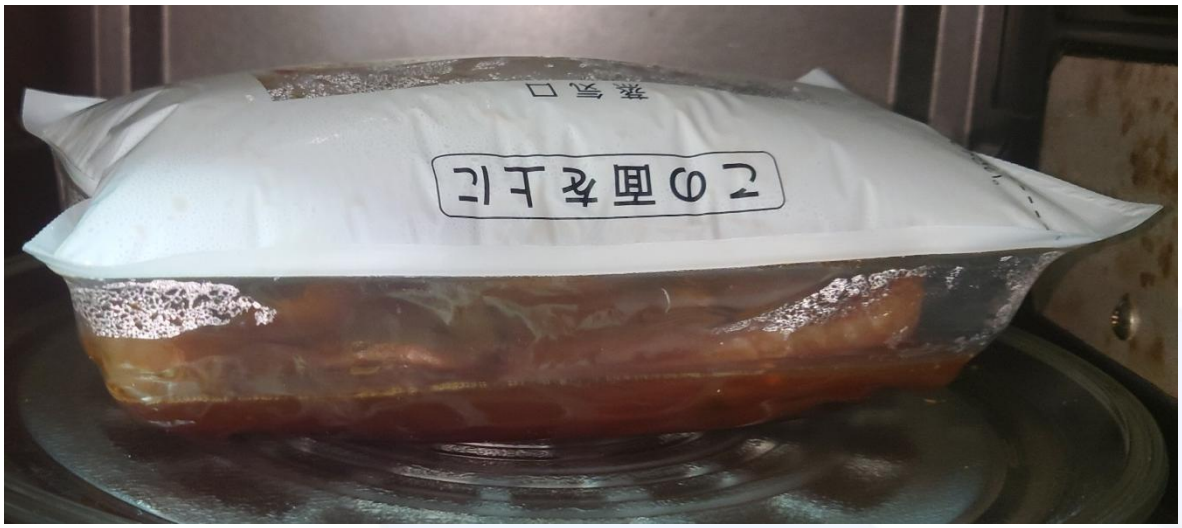
がありました。さらに、絞り加工で薄くなりやすい四隅には、加熱時の蒸気による内圧が集中しやすく、容器が破裂・破損する危険性もありました。

　本発明は、独自の立体構造により電子レンジ加熱のみで本格的な煮魚調理を実現することができる食材入り調理容器に関するものです。

■特長

（１）容器収容部における四隅の「角部」を排除し、内側から外側に向けて凸になる滑らかな曲面構造を採用しています。これにより、調味料が四隅に溜まる現象が抑制され、魚全体を良好に煮付けることが可能になりました。また、曲面構造は、加熱時に発生する蒸気の内圧を分散させるため、容器の破裂や破損の防止につながり、高い安全性を実現しました。

（２）開口部から底面部に向かって側面がすぼんだ傾斜形状を採用しています。これにより、調味料を魚の近くに集めやすくなり、加熱ムラを抑制しながら、電子レンジ加熱のみで魚を効果的に味付けすることが可能になりました。



▲電子レンジで加熱している様子

■受賞発明

食材入り電子レンジ調理用容器（特許第5833218号）

■千葉県発明協会会長賞　受賞者

会社・役職名	発明者・受賞者名
Umiosオーシャン株式会社　代表取締役社長※	多田　英治
ムルチバック・ジャパン株式会社　ローカルイノベーションセンター　上級技術者	藤原　粛翁

※本発明に係る特許申請時は、旧マルハニチロ㈱（現Umios）に所属

Umios 株式会社　経営企画部 ブランドコミュニケーション・広報グループ
〒108-8620　東京都港区高輪二丁目 21 番 2 号

■（ご参考）本発明を活用したUmiosの冷凍食品

・電子レンジで簡単調理　赤魚の煮付け
・電子レンジで簡単調理　鰈の煮付け
・電子レンジで簡単調理　鯖の味噌煮

Umiosは、"海を起点とした価値創造力で、「食」を通じて人も地球も健康にするソリューションカンパニー"として、「持続可能なタンパク質の提供」と「健康価値の創造」を通じて、これからも食から広がる豊かなくらしとしあわせに貢献してまいります。

以上

報道各位からのお問い合わせ先
Umios 株式会社　経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
メール　media@umios.com

地球の宿題に、食で答える。