

2025 年 9 月 10 日

株式会社シンギ



時空食堂「冷凍駅弁おにぎり」の 新商品 【アベ鳥取堂】山陰鳥取かにめしおにぎり を販売します！

株式会社シンギ（本社：広島市中区）は、冷凍食品販売の時空食堂オリジナル商品として展開している冷凍駅弁おにぎりの新商品「【アベ鳥取堂】山陰鳥取かにめしおにぎり」を販売開始しました。

時空食堂オリジナル商品の「冷凍駅弁おにぎり」は、全国的に知られる駅弁をアレンジした冷凍おにぎりです。食品パッケージを扱う当社が、取引先の駅弁メーカー各社に製造を依頼して実現した商品です。地域を代表する駅弁メーカー各社が、歴史ある駅弁の炊き込みご飯をおにぎりにして、できたてを特殊凍結しています。

【アベ鳥取堂】山陰鳥取かにめしおにぎりは、地元鳥取のお醤油をベースに、かに身とかに味噌を炊き込んだご飯に、しっとり旨み広がるかに身を盛り付けたおにぎりにしました。



時空食堂 冷凍駅弁おにぎり【アベ鳥取堂】山陰鳥取かにめしおにぎり

【オンラインストア】<https://zikushokudo.jp/>

新商品情報

商品名：【アベ鳥取堂】山陰鳥取かにめしおにぎり

売 価：497 円（税込み）※時空食堂オンラインストア価格

<商品の特徴>

「山陰鳥取かにめし（冷凍食品）」は、鳥取県の郷土料理である「ずかに飯」を参考に、1910 年創業の株式会社アベ鳥取堂が 2 年の歳月をかけて完成させた駅弁を基に開発されました。

元々の郷土料理では川蟹を使用していましたが、紅ズワイガニに変更し、地元鳥取の醤油を用いて味付けを行い、全国で愛される炊き込みご飯の味を目指しました。鳥取の冬の食文化である「かに」を通年楽しめるようにと、冷凍グルメ駅弁として誕生しました。そして食べやすいおにぎりになって今回新登場しました。

<アベ鳥取堂>

創業明治 43 年。昭和 18 年に駅弁の製造を開始。昭和 27 年、全国に先駆けて「かに寿し」を発売。

以来、駅弁は地元食文化の代表であるとの思いから、鳥取の素材や食文化にこだわった駅弁を中心に製造しています。

時空食堂「冷凍駅弁おにぎり」の販売について

時空食堂「冷凍駅弁おにぎり」は、当社が 2023 年にスタートした冷凍食品の販売ブランド「時空食堂」のオリジナル商品です。高機能凍結で美味しさそのまま、歴史ある駅弁を、手軽に食べられるよう冷凍おにぎりしました。自宅にいながら、いつでも旅行気分を味わえる商品となっています。

これまで、時空食堂オンラインストアの他、量販店や百貨店の催事などで販売を行ってまいりました。また、高品質な日本の冷凍食品として、日本食が人気の海外での販売を目指しています。



【ホームページ】 <https://www.zikushokudo.com/>

株式会社シンギについて

食品パッケージの企画・製造・販売を中心に、食文化の発展とソリューションカンパニーです。メーカー機能と商社機能を兼ね備え、全国 15 か所に拠点を置き、スピーディーな対応を心がけております。環境配慮型の商品も数多く取り揃え、リユースやリサイクルの仕組み作りにも積極的に取り組んでいます。2023 年からは、冷凍食品の販売サービス「時空食堂」を展開しています。

【会社概要】



社名：株式会社シンギ

本社所在地：広島県広島市中区南吉島 2-1-24

事業内容：食品パッケージの企画・製造・販売

創設：1952 年 6 月（創業：1932 年 1 月）

HP：<https://www.shingi.co.jp>