

いつも いちばん いいものを



株式会社 明治屋

MEIDI-YA
PRESS RELEASE

お問い合わせ先：商品事業本部

〒104-8302 東京都中央区京橋 2-2-8

TEL03(3271)1129 FAX03(3271)1126

No.25-18-①

2025 年 11 月 13 日

報道関係者各位

株式会社 明治屋

果実感をとことん追求した「果実実感ジャム」シリーズが 第 55 回食品産業技術功労賞（商品・技術部門）を受賞

株式会社明治屋（本社：東京都中央区、代表取締役社長：磯野太市郎）は、2025 年 8 月に新発売した「果実実感ジャム」シリーズが、食品産業新聞社主催の第 55 回食品産業技術功労賞（商品・技術部門）を受賞したことを、お知らせいたします。



明治屋は、1885 年（明治 18 年）の創業以来、食を通じて日本と世界をつなぐビジネスを行い、日本の食文化の向上に取り組んで参りました。1911 年（明治 44 年）に「MY 印 イチゴジャム」を発売して以来、114 年にわたりさまざまなジャムをお客様に届けてきた明治屋は、よりすっきりした甘さと、果実感をとことん追求した新しい「果実実感ジャム」を 2025 年 8 月に発売いたしました。おかげさまで創業 140 周年を迎えた今年、「果実実感ジャム」シリーズの受賞を新たな契機とし、今後も、創業以来不変の経営理念である「いつも いちばん いいものを」をモットーに、その時代の変化に応じて、お客様の期待以上の商品・サービスを提供し続けてまいります。

■「食品産業技術功労賞」について

今年で 55 回目を迎える「食品産業技術功労賞」は、食品産業新聞社が実施する、その年の食品産業の発展に貢献した企業・団体を対象とする表彰制度です。「商品・技術」、「資材・機器・システム」、「マーケティング」、「国際」、「サステナビリティ」、「地域創生」の 6 部門があり、公的研究機関に選考委員を委嘱した、厳正かつ公正な審査で権威と歴史を誇る賞です。「商品・技術」部門には、卓越した技術により、我が国の食生活の向上、食品産業の発展に貢献した商品の開発、技術の開発を行なった企業または個人、団体が選ばれます。

・食品産業技術功労賞 特設ページ：https://www.ssnp.co.jp/tech_prize/

■「果実実感ジャム」シリーズについて

よりすっきりした甘さと果実感を求めるお客様のニーズに応えるべく、果実のおいしさをとことん追求して、味わい、パッケージを一新し、本年 8 月 5 日に新発売いたしました。果実そのものの自然な風味を口にいった瞬間から楽しめる果実体感ジャムとして、全 7 種類を展開しています。

①こだわりの果実

ジャムにした時に、果実の風味、粒残り、色味がきれいな品種を厳選。それぞれの品種のバランスを考えて配合しています。

②果実含有量 UP

いちごの含有量は、自社従来比 112%。ごろごろの果肉と甘酸っぱいいちごの濃厚な味わいをより感じます。

③果実のおいしさを引き出す糖酸バランス

目指したのは、砂糖の甘さよりも果実の風味を感じることに。甘さを抑えてそれぞれの果実のおいしさを引き出しました。

・「果実実感ジャム」ブランドサイト：https://www.meidi-ya.co.jp/myjam_kajitsuikkan

以上

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社明治屋 商品事業本部 国内商品事業部

松木、野中、大石 TEL 03-3271-1129(直通) FAX 03-3271-1126

又は、広報窓口＜取材等のお申し込み先＞
株式会社明治屋 本社 経営企画室 大橋、中島
お問い合わせ先：mypr@meidi-ya.com