

# MANEKI presentation

## 「伝統と革新」



まねき食品株式会社  
代表取締役社長 竹田 典高





ma·ne·ki

姫路に根付いて  
137年



会社の歴史

# 幕の内駅弁の元祖



- 幕の内といえば、歌舞伎の幕と幕の合間に食べるもの
- 日本で最初に駅で幕の内弁当を販売



江戸時代の歌舞伎の様子

# 初代 竹田 木八





六代目！

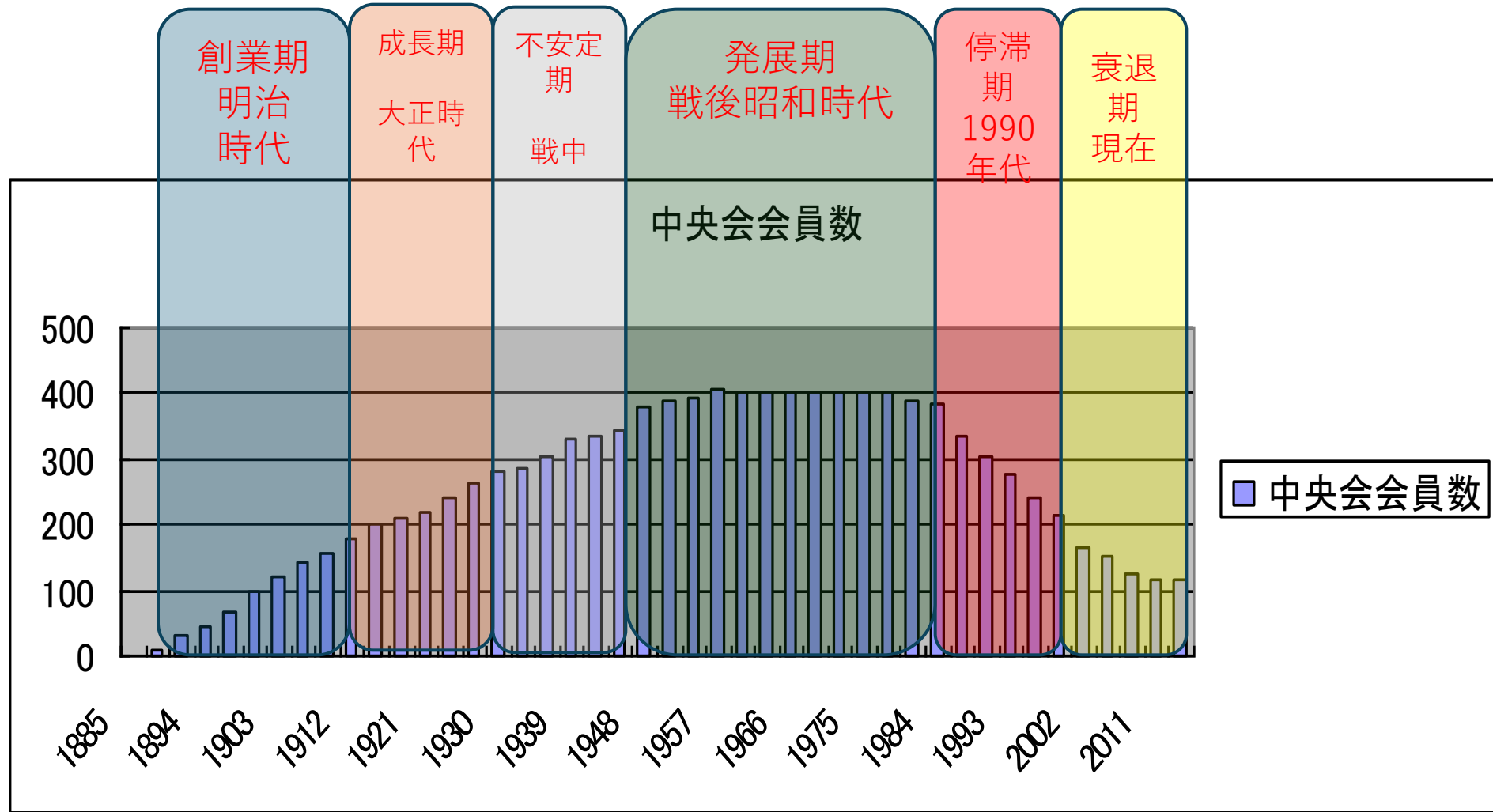
令和と共に  
社長へ



# 駅弁マーク



# 中央会会員数の推移



**ピーク時400社強⇒現在約80社**



## <駅弁>

日本独自の文化である駅弁を、弊社では先代より受け継ぎ、次の世代へ繋げていくことを使命としています。

時代と共に進化していくこの駅弁を、より安全により安心してお召し上がり頂く努力、そして会社のモットーでもある「挑戦」を日々繰り返し広げています。





## 既存代表商品

既存品はこの他にも取り揃えております。



五色穴子の輝弁当

炭焼風・刻みタレ和え・酒蒸し・醤油焼・炙り煮の5種類の穴子がお楽しみいただける穴子好き限定駅弁



四味但馬牛重

名牛「但馬牛」のすき焼き・旨辛・焼肉・味噌の4つの味をお楽しみいただける但馬牛づくしの豪華贅沢駅弁



炭焼風あなご重

炭焼風に焼き上げた穴子をトッピングした駅弁。  
炭焼風の穴子は他ではあまりありません。



牡蠣まつり丼

瀬戸内産の牡蠣を調味液に漬け込んでから蒸し焼きにし10粒トッピングしました。ご飯も牡蠣めしです。

## 但馬牛牛めし弁当

名牛「但馬牛」を使用。小豆島醤油で炊き上げた弊社を代表する駅弁

## 更なる味の追求 Renewal商品



### 四味穴子重

「焼・炙・刻・蒸」の調理法を一度に食することができる、穴子弁当の極み



### 但馬牛と10品目の野菜弁当

良質なお肉とバランスの取れた野菜を堪能できる一品。  
但馬牛使用のお弁当でこの価格は、お値打ち品です！



### 但馬牛幕の内 二段弁当

駅弁では定番の幕の内駅弁。更にさらに、二段重とインパクトは強烈です。「元祖二段幕の内弁当」発祥の弊社ならではの、自信の一品



### 但馬牛と焼穴子のあいのせ重

「あいのせ系」弁当の定番商品。但馬牛と穴子のコラボレーションは、なかなか巡り合えない代物です。コクのある牛肉と香ばしい穴子のハーモニーをお楽しみください・・・。



### 炙り煮穴子と焼き穴子のあいのせ重

今日は穴子が食べたいな、そんな方にお勧めです。一口目は炙り、二口目は焼き・・・、幸せが口いっぱいに広がります。



# 駅弁大会への出店





# 実演駅弁

但馬牛 牛めし



名代あなご寿司





全国の駅弁が集まる 東京駅  
祭り



新大阪駅  
旅弁当 駅弁にぎわい



# 姫路名物えきそば





# えきそばの歴史

和風だしに中華麺！

SINCE 1949

列車内に！

カップ麺も！







## 姫路名物えきそば売店



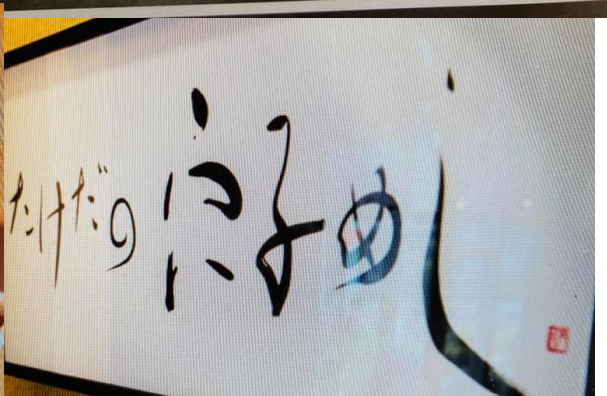




たけだの穴子めし

テイクアウト専門店「たけだの穴子めし」オープン







# さらに、新たなチャネルへ



まねき食品オンラインショップ 2021年4月1日開設

<https://maneki-shop.net/>

「おうち需要対応商品」として冷凍商品の開発・販売を始める



【あったかおうち駅弁：売れ筋TOP3】  
但馬牛めし、あなごめし、おかめ弁当



【まねきの冷凍えきそば】  
昭和24年発売えきそばの冷凍版



自家製鯛茶漬け&  
但馬牛と淡路玉葱の牛丼





日本全国旅気分！食通も唸る“あの味” 北海道～九州のご当地グルメが冷凍弁当で登場！



あの時のあの味を。おうちで旅気分、味わえます。

【参考販売価格】

- ・鮭ほたてめし 6食セット 6,900円（税込）
- ・ゴマだれ牛たん弁当 6食セット 6,900円（税込）
- ・かにおこわ 6食セット 9,600円（税込）
- ・神戸牛牛めし 6食セット 9,000円（税込）
- ・せとのかきめし 6食セット 7,500円（税込）
- ・明太子かしわめし 6食セット 4,800円（税込）
- ・全国旅気分セット 6食入り  
（新作6種が各1食）7,450円（税込）



# 象印 銀白弁当



“ごはんが主役”のお弁当専門店  
「ぞうじろしぎんぱくべんとう象印銀白弁当」  
3月16日（火）オープン！

「おいしいごはんをもっと手軽に食べていただきたい。そして、日本のごはん文化を守っていく。」そのような想いのもと、当社炊飯ジャーで炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに、「お弁当」スタイルで食べていただけるよう、お弁当専門店「象印銀白弁当」として常設で出店。

場所：JR新大阪駅 東改札口をでてすぐ



・業務委託運営（お弁当レシピ&調整、店舗調理・販売全般）

【ビフテキのカワムラ コラボ商品】

# 神戸ビーフステーキ弁当（冷凍）



神戸ビーフステーキ弁当 1食：3,800円（税込）



崎陽軒コラボ



当社（関西）



崎陽軒（関東）

# ショーワパッケージ

包装容器の製作会社





# 新オフィス（ショーワパッケージイノベーションオフィス）



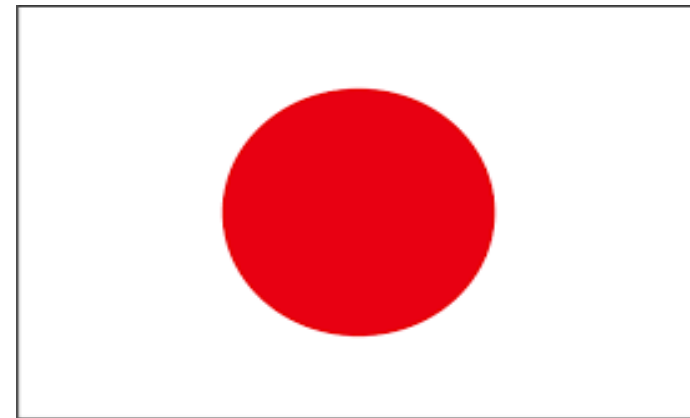






BENTO  
TO  
THE  
WORLD

駅弁  
海外展開  
可能性



# 『BENTOを世界に』

- 「ベントウ」「エキナカ」は日本独自の文化必ずマーケットはある！
- 万博でPRしたい！

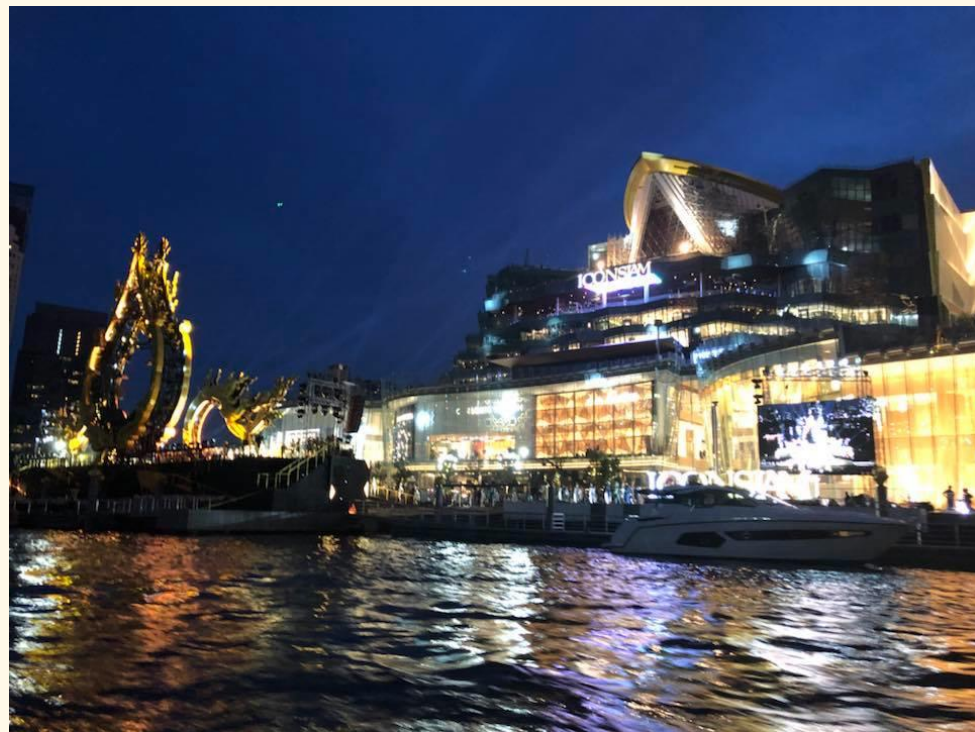




# 海外事業に関して タイでの事業に関して



# バンコク







2018年11月サイアム高島屋に出店



# バンコク 2 店目 串カツレストラン GROUME PARK MANEKI







チューリヒ駅



# Ekiben Japan Product Lineup



Shrimp Tempura Rice Ball  
12.0 CHF



Veggie Sushi Bento  
17.0 CHF



Miso Pork Cutlet Bento  
19.0 CHF



Torimeshi/ Chicken Rice Bento  
19.5 CHF



Makunouchi/Assorted Japanese Bento  
20.0 CHF



Swiss Beef Rice Bento  
22.5 CHF



# 2025年 農林水産大臣賞 受賞

## 第29回 優良外食産業表彰式典 農林水産省



## 29回 優良外食産業表彰式典 農林水産省





# 2015 EXPO MIRANO

## 弁当盛付プレゼン 日本の本物の料理人





# 日本館 ー 連日 1 時間以上の待ち時間

## ☆ 外観



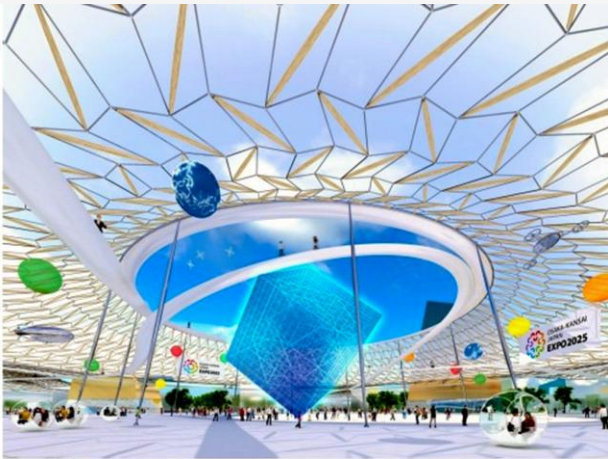
# 兵庫ウィーク

- 播磨スローフード協会が一日ステージを使えることに
- ⇒ 各社20分ごとのプレゼンを繰り返していく





# いのち輝く未来社会のデザイン！ 未来型レストランに選定される





# ◎ 未来型！！

日本一コラボが多いレストランを目指して。弊社のテーマは「Be Ambitious」







良い感じに推移致しました！







光の列車 イメージ素材：





# ふるさと姫路と鉄道への感謝を示す 日本人としての誇り 日本料理の素晴らしさ





# 「まねき食品」「荻野屋」「崎陽軒」 万博共同取り組み



崎陽軒



6月9日～15日 大阪外食協会(ORA)館～宴～にて





創業明治21年 元祖幕の内駅辨

**MANEKI**



# 1. まねき食品による「元祖幕の内駅弁」復刻



## 2.『荻野屋×まねき食品』 共同開発商品によるコラボレーション



崎陽軒



創業明治21年 元祖幕の内駅弁

まねき

MANEKI



3. 崎陽軒の「関西シウマイ」とまねき食品の  
「関西シウマイ弁当」の共演企画



# AFTER EXPO

## 新事業パリの一等地に出店を計画





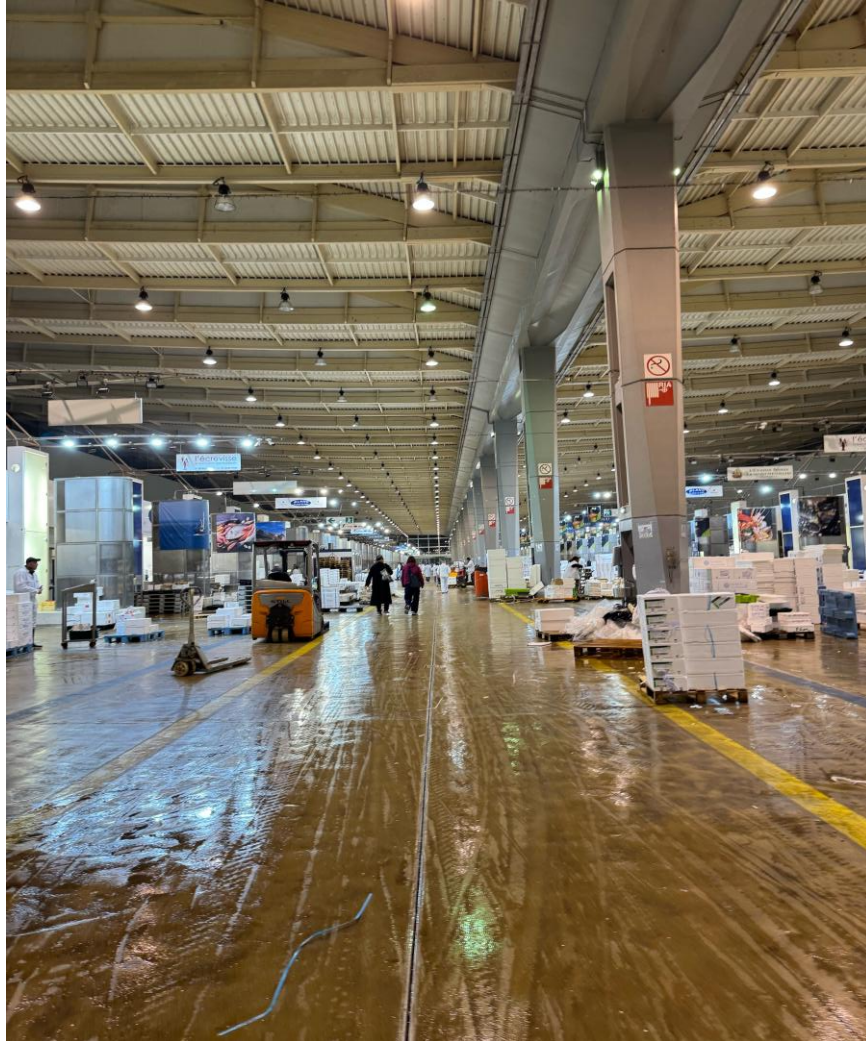
# Maneki Paris 設立

## 日本の料理人の可能性





# 現地の食材と日本の食材の コンビネーション







和牛すき焼きBENTO  
25€ (特上) ・ 20€ (上)



鮭の西京焼きBENTO  
15€





鶏の照焼きBENTO  
13€



ミックスフライBENTO  
15€





鶏の唐揚げBENTO  
13€



揚げ出し豆腐BENTO  
13€





## ・店舗概要

### ①オープン日

2026年1月20日

### ③住所：

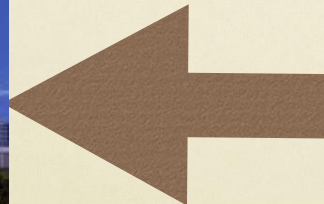
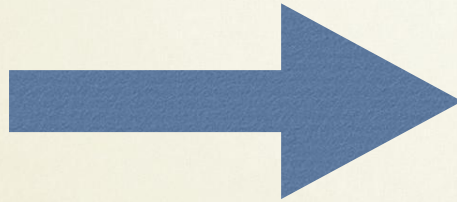
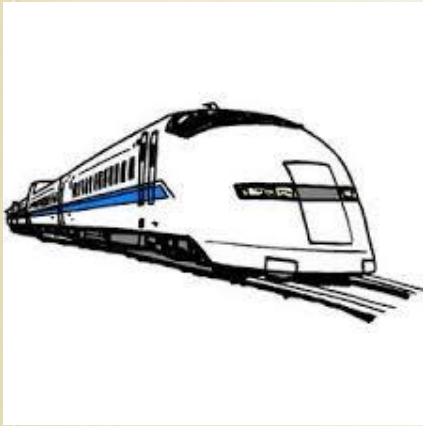
74Rue Rambuteau75001



# VISION FOR GROWTH

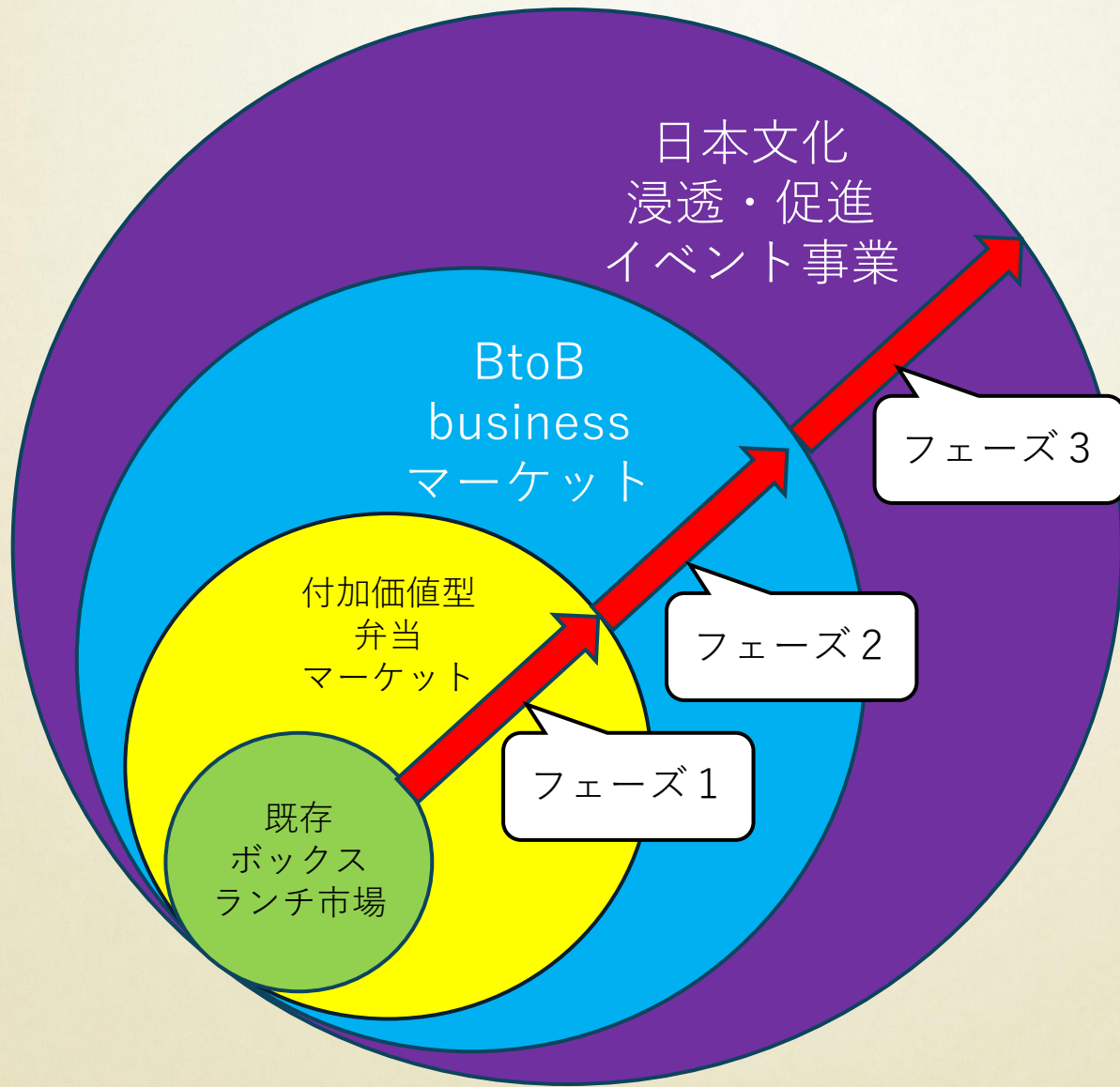


# VALUE of STATION



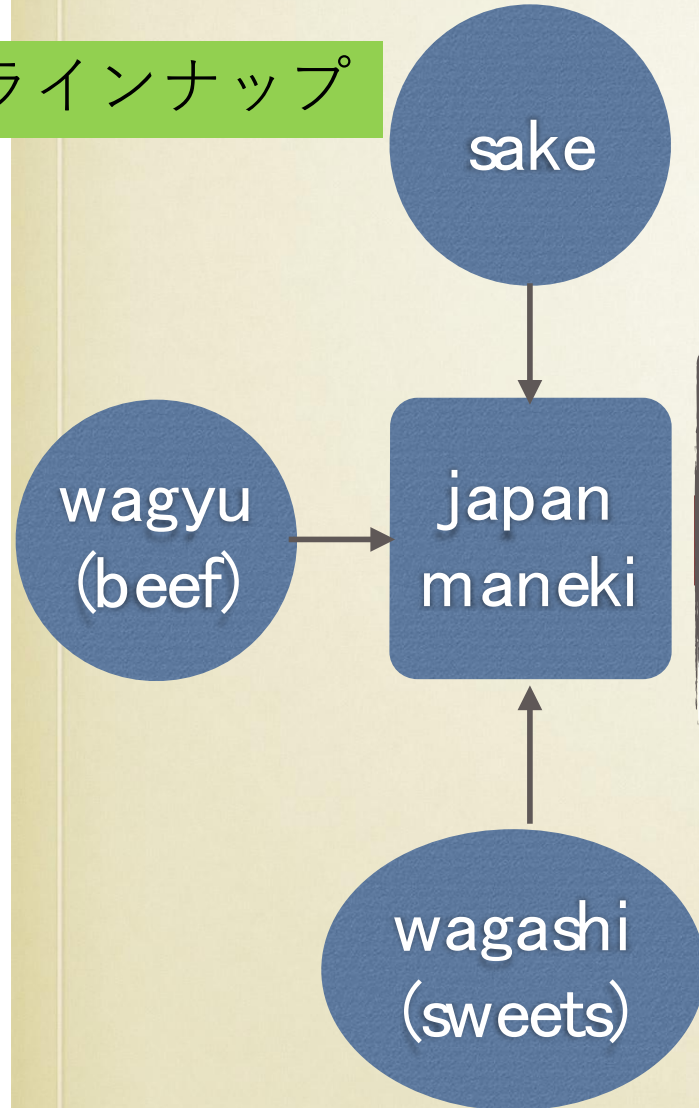


# BENTOビジネス 進化プロセス



# platform strategy (phase 3)

商品 ラインナップ



producing  
Japanese  
culture

ビジネス コンサル





# 冷凍BENTOを海外へ輸出



# BENTO、EKIBEN、 を世界共通語へ

食から、文化を伝える  
イベント、弁当の本当の価値



# ◎ 新工場へ！！



# 食のシーンを創る

---

- 「食」－心と心を繋ぐ場
- お招きするところ－「まねき」
- 駅弁文化を今後に残したい！
- 食と人は天井知らず





