プレスリリース
報道関係者各位

2026年11月9日　株式会社ゲイト

「お魚ごはん」産業交流展2026に出展

―熊野灘の天然魚を活用した商品で、漁村と都市防災をつなぎます―

株式会社ゲイト（本社：東京都墨田区、代表取締役：五月女圭一）は、2026年11月11日（水）から13日（金）まで東京ビッグサイトで開催される「産業交流展2026」に出展します。

東京都トライアル発注認定制度のブースにおいて、認定商品「季節のお魚レトルト」を紹介します。三重県の熊野灘を中心に水揚げされる天然魚を活用し、水を加えず、保存料・着色料・香料など添加物を一切使用しない「お魚ごはん」ブランドの常温シリーズです。

今回の出展では、日常の食事として利用できる商品を、そのまま災害時の備えとして活用する取り組みを紹介します。

災害時には生活環境が大きく変化し、人もペットも普段とは異なるストレスにさらされます。令和8年熊本地震や令和6年能登半島地震における支援活動を通じて、食品を備蓄していても、災害時に実際に食べられるとは限らないという問題を経験しました。そこで、日常的に消費しながら補充するローリングストックによって、備蓄を特別な行為にせず、普段の食生活の延長として災害に備えることを提案しています。

例えば、お米を多く在庫しておく、味噌や醤油など本物の発酵食品をメニューに加えておく、乾物を活用するなど、古くからの日本の文化はそのまま災害対策になりえます。

災害時の支援物資について弊社に寄せられた要望には、「無添加のもの」「普段食べていたような食事」があります。避難生活のストレスなどによって食欲が低下することもあり、保存性や栄養成分を重視して設計された食品であっても、災害時に無理なく食べられるかどうかは別の問題です。

ペットについても、普段食べていたフードを受け付けなくなるといった相談が寄せられています。私たちは、食品を備蓄することだけでなく、災害時に実際に食べられることまで考える必要があると考えています。また、「お魚ごはん」は冷蔵・冷凍設備に依存せず保管できるため、停電時や物流が制限された状況での備蓄にも適しています。

ゲイトは「お魚ごはん（季節のお魚レトルト）」について、水産業の現場から製造・販売まで一体的に取り組んでいます。魚の種類や水揚げ状況に応じて原料を活用し、レトルト加工によって常温保存できる商品へと転換しています。

日常の食事として利用される食品が、災害時にも役立つ。この仕組みを、家庭だけでなく動物病院や地域の共同備蓄などにも広げることを目指しています。今回の産業交流展では、製品の展示に加え、日常利用と防災備蓄を両立する仕組みについて紹介します。

【出展概要】
展示会名：産業交流展2026
開催期間：2026年11月11日（水）～13日（金）
開催時間：10:00～17:00（最終日は16:00まで）
会場　　：東京ビッグサイト 西展示棟
出展場所：東京都トライアル発注認定制度ブース

小間番号：トラ-00
展示商品：季節のお魚レトルト（東京都トライアル発注認定商品）
入場　　：無料（事前登録制）

展示会公式サイト：
https://www.sangyo-koryuten.tokyo/

東京都トライアル発注認定制度：
https://trial.metro.tokyo.lg.jp/

【お求め・導入について】
お魚ごはん（季節のお魚レトルト）は、量販店や卸売を通じた販売を行わず、公式オンラインストアのみで販売しています。また、企業・団体から直接注文を受ける仕組みを設け、防災備蓄、企業のBCP対策、共同備蓄、医療・福祉施設、給食などへの導入を行っています。



お魚ごはん公式オンラインストア
https://store.gateinc.jp

企業・団体からの導入相談（メール受付）
info@gateinc.jp

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社ゲイト
設立：1999年1月
事業内容：お魚ごはんの製造・販売、漁業
代表取締役：五月女圭一
本社所在地：東京都墨田区菊川1-13-8 五月女ビル菊川6F
電話：03-6666-0075
メール：info@gateinc.jp