

【おにぎりの原点進化を追求した専門店】
神明 HD、まん福 HD がジョイントベンチャー設立
東京虎ノ門に、おにぎり専門店 TARO TOKYO ONIGIRI を初出店！
～最高の定番で日本の米を世界へ！～

日本の食を未来に繋ぐ新しい事業承継プラットフォーム事業を展開する、まん福ホールディングス株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：加藤智治、以下「まん福 HD」）と、米穀卸売業を祖業とし創業 120 周年を迎える、株式会社神明ホールディングス（本社：兵庫県神戸市中央区、代表取締役社長：藤尾益雄、以下「神明 HD」）が共同で、2022 年 3 月、おにぎりチェーンを展開するジョイントベンチャー（JV）「RICE REPUBLIC 株式会社」を設立し、2022 年 5 月 10 日に「TARO TOKYO ONIGIRI」第 1 号店を東京虎ノ門に初出店する事をお知らせいたします。



■ **TARO TOKYO ONIGIRI**とは

米文化を原点進化して、おにぎりの魅力を世界へ。

「TARO TOKYO ONIGIRI」第1号店を東京虎ノ門にて、原料と創作にこだわったテイクアウト型店舗で販売いたします。

「TARO TOKYO ONIGIRI」の名前には、日本食文化の源流である「おにぎり」を、日本人古来の名前「TARO」というブランド名で、おにぎりの新たな価値を食の都「TOKYO」からグローバルに発信するという想いが込められています。

■ **おにぎりを“ONIGIRI”へ ～ 米文化のポテンシャルは無限大**

2013年12月、日本の「和食」は、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中で日本の食文化が圧倒的に支持されています。その日本食のすべての基礎となっているのは、言うまでもなく「米文化」です。米文化の代表格ともいえる“おにぎり”は、時代とともに進化し今ではレパートリーが増え、食物繊維が豊富な玄米や黒米、そして具材に発酵食材を合わせることで、“腸活”に繋がる、ヘルシーフードとしても注目され、これからも発展していく無限の可能性を秘めています。

しかしながら、近年パンやパスタの原料である小麦粉を主食として日常的に食べる人々が増加し、さらにコロナ禍での外食産業における米の需要の減少により、米の消費率が低迷しており、その影響は米農家の方々にも及んでいます。「日本のお米を守りたい、お米で日本を、世界を元気にしたい。」という想いから、「TARO TOKYO ONIGIRI」は、米文化の代表格ともいえる“おにぎり”をよりおいしく、より楽しく、より健康的にアップデートし「ヘルシー・ファースト・フード」としてグローバルに展開していきます。

■ TARO TOKYO ONIGIRI メニュー



「北海道産 鱈沢いくら醤油漬 きざみ三つ葉添え」
ごはんのお供の圧倒的女王、いくら醤油漬
海の宝石が口いっぱいに弾ける幸福をどうぞ
(税込420円)



「三陸産銀しゃけ 塩こうじ漬け」
三陸で水揚げされた極上銀鮭のうまみを
塩こうじの甘味で引き出した絶品マリージュ
(税込250円)



「江戸前風 あさり佃煮&ふき味噌」
ふっくら炊いたあさりに
ふきの苦味と味噌の甘味を合わせた江戸前おにぎり
(税込250円)



「出汁パンチ×3」
おぼろ昆布のグルタミン酸、椎茸のグアリン酸に、つくだに昆布
出汁のうまさ3連打をぜひ浴びてみてください
(税込280円)

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※事情により入荷状況が変わる場合があります

■ おにぎりの原点進化

おにぎりの三種の神器へのこだわり

「TARO TOKYO ONIGIRI」は、おにぎりの三種の神器とされる「米」「塩」「海苔」に関して、存分にこだわりました。米は全国各地の銘柄米を20種類以上、塩は30種類以上、海苔も様々な種類を組み合わせ、試行錯誤を重ねました。

・米

神明厳選の特別栽培米、宮城県登米産「ひとめぼれ」を使用。

有機質の肥料で栽培され農薬を抑えた特別栽培米は粘り、香り、旨味のバランスが良く冷めてもおいしいお米。畜産業も盛んな登米では豊富な堆肥を田んぼに還元する循環型農業を実践しており環境にも優しいお米です。

また、炊き方についても「浸水方法」「水加減」「かまど炊き」など米の旨味を最大限引き出すことを追求しました。

・塩

米の産地である登米からほど近い宮城県石巻「伊達の旨塩」を使用。

登米と石巻は北上川水系の支流である迫川で繋がっており環境的な側面からも相性が良いと考えられます。

まろやかで旨味もあり具材の持ち味を最大限引き出します。

・海苔

厳選した有明産の海苔を使用。個包装された海苔は食べる直前に自身で巻いていただくので、より磯の香り豊かでパリパリとした食感と繊細な口溶けが楽しめ、衛生的でもあります。

定番具材のマリアージュ

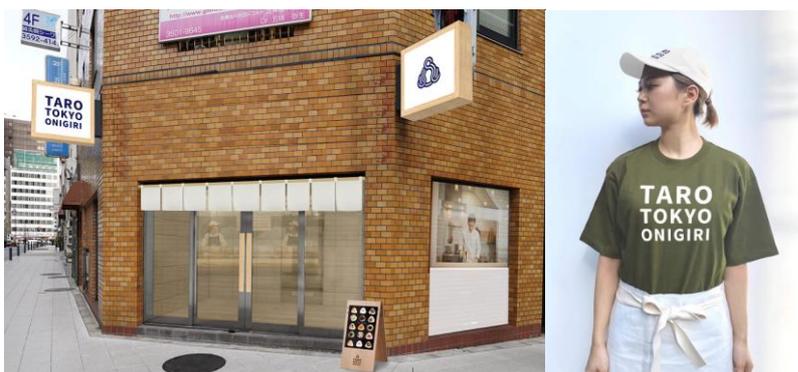
和食の基本である「旨味の相乗効果」という考え方を参考に、おにぎりの定番具材と厳選食材をマリアージュ（組み合わせる）させることで、“旨味、食感、香り”を最大限に引き出し、さらにはオリジナリティ溢れる具材に進化させました。

また、食材の持つ自然な色味を活かし彩り豊かでワクワクするような、おにぎりに仕上げました。

十数種類の選び抜かれた至高のおにぎりを、その日の気分でリーズナブルに。

おいしく映えて、皆さんがハッピーになれるONIGIRIをご用意しています。

■新しい時代の感性で、おにぎり文化を世界へ



(左より、TARO TOKYO ONIGIRIのロゴ、第一号虎ノ門店の計画、ユニフォームイメージ)

デザインの開発にあたっては、世界的に活躍するアーティスト TAKAHASHI HIROKO（高橋 理子）さんとのクリエイティブコラボレーションが実現しました。グローバルな感性を持つロゴ開発から空間演出まで、まさに「新しい時代のONIGIRI」の世界をご監修いただきました。

■TAKAHASHI HIROKO（高橋 理子）さん プロフィール

東京藝術大学にて伝統染織を学び、同大学博士後期課程を修了。博士号(美術)を取得。ロンドンのヴィクトリア・アンド・アルバート博物館にアート作品が永久収蔵。正円と直線によるソリッドなグラフィックが特徴。着物を表現媒体としたアートワークのほか、オリジナルブランドHIROCOLEDGEにおいて、日本各地のメーカーや職人とともに様々なもの作りを行なう。近年は、BMWやアディダスとのコラボレーションなど、国内外ジャンル問わず、幅広い活動を展開している。2021年より武蔵野美術大学工芸工業デザイン学科教授に就任。



(アーティスト HIROKO TAKAHASHI 高橋理子)

高橋理子OFFICIAL HP : <https://takahashihiroko.jp/>

HIROCOLEDGE HP : <https://www.hirocoledge.jp/>

■店舗概要

店 舗 名 : TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門店

住 所 : 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-12-11 虎ノ門ファーストビル1階

営業時間 : 8:00~20:00 (平日) / 8:00~15:00 (土日祝日)

※ 下記日程は、営業時間が異なります。

5月10日~13日 (平日) 10:00~20:00/5月14、15日 (土日) 10:00~15:00

Instagram : https://www.instagram.com/tarotokyo_onigiri/

■株式会社神明ホールディングス 代表取締役社長 藤尾 益雄 コメント

当社は『私たちは、お米を通じて、素晴らしい日本の水田、文化を守り、おいしさと幸せを創造して、人々の明るい食生活に貢献します』という企業理念の実現に向けて日々取り組んでおります。今回展開していくTARO TOKYO事業は、まさに日本のお米のおいしさを改めて世の中に伝えていくことのできる取り組みです。日本食を代表するおにぎりを更に進化させ、おいしく見た目も華やかでお客様に感動をして頂けるようなおにぎり屋を展開していきます。世界中でTARO TOKYOのおにぎりが食べられるような、おにぎりのインフラを目指して、まん福HD様と協同で力強く推し進めて参ります。



■まん福ホールディングス株式会社 代表取締役社長 加藤 智治 コメント

日本の食文化を牽引されている神明HD様と、このたびパートナーとして、おにぎり専門店の共同事業に参画させていただき大変光栄に存じます。TARO TOKYOは、厳選食材と手法にこだわり、新たなおにぎり専門店を目指します。日本の米食文化の更なる発展と進化に貢献できるよう最大限の力を尽くします。



■株式会社神明ホールディングス 概要

1950年10月設立、兵庫県神戸市に本社を置く。祖業の米卸業を主軸に、

現在は米穀類の取扱いから米加工品、青果、水産物、乾麺等幅広い商材を展

開。また、米をはじめとした生産地への支援やIT技術の導入提案、青果物の流通改革に着手している。さらに、中食・外食産業の出口戦略にも注力し、生産から販売までをつなぐ“食のアグリフードバリューチェーン”の構築をグループ一丸となって目指している。

住所 : 兵庫県神戸市中央区栄町通 6-1-21 神明ビル

HP : <https://www.shinmei-holdings.co.jp/>



■まん福ホールディングス株式会社 概要

2021年4月、食に特化した事業承継プラットフォームとして創業。食ビジネスの分野における後継者不足の課題を解決すべく、歴史ある企業を承継し、食ビジネスにおいて経験豊富なメンバーが経営者となり、前オーナー様の想いや会社の伝統・ブランドを受け継ぎながら「第二の創業」をリードするビジネスモデルを展開する。受け継いだ会社は原則“売却しない”ことと、“うまい”をモットーに、初年度は5社の会社を受け継ぎ、各社成果と実績を積み上げつつ、グループ内でシナジー効果も発揮している。

住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階

HP : <https://manpuku-hd.jp>

