

個性派が勢揃い! ご当地おにぎり事情

日本人のソルフードともいえるおにぎり。皆さんの好きなおにぎりの具材は何ですか?今回は、その地域に根ざしたコンビニエンスストア(ローカルコンビニ)で目にする珍しいおにぎりをはじめ、進化するおにぎりの世界を紹介します。

ローカルコンビニでしか出会えない!

“地元で親しまれているあの一品”

個性あふれるご当地おにぎり

日本各地にある「ローカルコンビニ」。全国展開のコンビニエンスストアとは違った地域ごとの特色があり、そこではさまざまな種類のおにぎりが販売されています。その中でも、地元食材を使用したものや、地元でよく食べられる料理をアレンジした、その地域ならではのにおにぎりをご紹介します。

地元猟師から仕入れた熊肉を具材に

「くま」(富山県)

富山県立山町にあるローカルコンビニ「立山サンダーバード」。店内に並ぶ個性豊かなおにぎりはすべて手作りで、米は富山産コシヒカリを使用。なかでも珍しいのが「くま」のおにぎり。具材は地元猟師から直接買い付けた熊肉を柔らかくなるまで醤油でじっくり煮込んだもの。新鮮なジビエを利用した濃厚な味わいのおにぎりです。

取材協力:立山サンダーバード



鮭のうま味をぎゅっと凝縮!

「ホットシェフ 大きなおにぎり 鮭」(北海道)

主に北海道で店舗展開する「セイコーマート」では、お店で手作りする「ホットシェフ」シリーズが人気。なかでも注目は、北海道産鮭のみを使用したおにぎりです。根室にあるセコマグループの水産加工会社で作ったオリジナル鮭フレークがたっぷり入り、鮭の程良い塩味がごはんによく合います。店内のキッチンで炊いたごはんはふっくらと包み、温かいうま味を提供。手作りならではのふんわりとした食感です。

※ホットシェフは一部取り扱いのない店舗があります。

取材協力:(株)セコマ広報部



沖縄のお母さんがお店で手作り!

「ジップマートポークたまごおにぎり」(沖縄県)

沖縄県で店舗展開する「かねひでジップマート」で人気のおにぎりは、沖縄のソルフード「ポークたまごおにぎり」。メインの具であるランチョミートは、別名「ソーセージミート」といわれる豚ひき肉の加工品で、沖縄ではおなじみの食材。本州では「スパム」として知られています。表面をこんがり焼いて外はカリカリに。さらに、卵焼きとマヨネーズ、そして香ばしさを持たせるアクセントとして白ごまを加えています。

取材協力:かねひでジップマート



おかずいらずの満足感

「ホタテみそおにぎり」(青森県)

青森県に6店舗展開する「オレンジハート」では、各店舗がそれぞれ商品開発をしており、店によって商品や味付けが異なります。平内中野店で販売されているのが、青森県産のホタテを使用した大きな丸型おにぎり。青森県産米「ほっかりん」と、「つがるロマン」「秋田こまち」のブレンド米を合わせたものを使うほか、地元で造られた味噌を使用するなど、県産食材にこだわっています。ホタテのうま味と味噌の香ばしさが、食欲をそそります。

取材協力:オレンジハート 平内中野店



味噌ダレがじゅわ〜っと染み込んだ逸品

「みそチキンカツばくだんおにぎり」(三重県)



ごはんの量は200グラム!ボリュームたっぷりの「ばくだんおにぎり」を店内で手作りして販売する「MG (Mitsuuroko Grocery)」。桑名市にある「MG桑名木曾三川公園店」では、東海地区のご当地グルメ「味噌かつ」を具材にしたばくだんおにぎりが地元の人に親しまれています。チキンカツに、豆味噌と米味噌をブレンドした味噌ダレがたっぷり。これ一つでお腹も大満足のボリュームです。

取材協力:(株)ミツウロコプロビジョンズ(MG桑名木曾三川公園店)

ご当地おにぎり選手権が開催!



名物料理や地産食材を使った
ご当地おにぎりが勢ぞろい!

2020年春に各地域のローソンで開催された「ご当地おにぎり選手権 マヨ味編」。その地域の名物グルメとマヨネーズの組み合わせを楽しむおにぎりが北海道、東北、関東、中部、近畿、中国、九州、沖縄の各地域限定で販売され、その中から気に入った「推しおにぎり」をツイートしてもらい、その投票数で競います。まずは予戦として「東日本ブロック」「西日本ブロック」の代表を決定。そして、代表同士の決戦で勝者となったおにぎりは、全国で発売されるというイベントです。北海道の「さけオニオマヨネーズ」、東京の「もんじゃ風明太チーズマヨ」、沖縄の「タコスミート風」など、バラエティ豊かなおにぎりの中から東日本代表に「仙台味(牛タン味噌マヨ)」、西日本代表に「九州味(あごだし明太マヨ風)」が選ばれ、決勝戦が行われました。

全国デビューは
「仙台味」に決定!

※現在は販売終了しています



総投票数116,421件の中から優勝したのは「仙台味(牛タン味噌マヨ)」。2020年夏に全国デビューを果たしました。仙台でおなじみの牛タンをブロック状にカットして、仙台味噌とマヨネーズで味付けした組み合わせの一品です。

最新技術を搭載!

“話題の「おにぎりロボット」”

「OniRobot プロジェクト」とは?



家電メーカーのパナソニックは「日本の米を食べたことのない海外の人にもっとたくさん食べてもらおう!」と考えました。そこで、ごはんそのものを味わえる日本の伝統食「おにぎり」に注目し「OniRobot (オニロボ) プロジェクト」を始めました。

海外においておにぎりは、ヘルシーフードとして認識されています。そこに握りたてのおいしさを加えることで、もっとおにぎりを普及できるのではないかと。そんな発想から生まれたのが「OniRobot」です。

5方向から圧力かける「3D形成ハンド」による圧力フィードバック制御技術を採用することで、握る力加減を制御しておにぎり職人の手による荷重を再現。両手で握ったような、柔らかな食感のホカホカおにぎりを提供することができるようになりました。さらに、海外の方が直感的に注文できるスマホアプリも作成。“世界中のお客様に「待たずに」「ホカホカ」「無添加」のおにぎりをお届けするビジネスモデル”をカタチにしました。

※「OniRobot」は家電事業を担当するアプライアンス社の新規事業創出活動「ゲームチェンジャー・カタリット」から生まれたプロジェクトで、商品化はしていません。

次世代型おにぎり専門店「ONIGIRI GO」

現在は、プロジェクトメンバーが国内で実際に店舗を構え、専門知識がない人でも簡単に運営できるシステムを構築しています。初めはカフェの軒先を間借り、次には店舗の空き時間を借りた営業とステップアップを重ね、2020年2月から東京の浜松町で実店舗「ONIGIRI GO」がオープンしました。スマホで事前注文と決済をして、お店で並ばずに出来たての無添加おにぎりを受け取れるシステムが特徴。注文分だけ調理することで、食材の廃棄ゼロを目指すなど、環境への配慮も心がけています。職人の握り技を再現するロボットと、簡単に注文できるスマホアプリ、店舗運営システムの3点を中心に、事業化に向けた、これからの取り組みにも注目です。

