

# JR東日本グループによる ロンドンでのおにぎり業態の挑戦

2026年3月27日  
JR東日本クロスステーション  
フーズカンパニー

# 1 会社紹介

株式会社JR東日本クロスステーション

設立:2021年4月1日

店舗売上高:3,851億円(2025年度)

店舗数・店舗展開エリア(2025年3月現在):

店舗数:2,019店

(小売・サービス1,464店 / 飲食555店)

自販機:11,859台

商業施設:20施設

**NewDays** 512店

生蕎麦 いもり庵 さくら

87店

**KIOSK**  
NewDays 153店

**BECK'S**  
COFFEE SHOP

73店

PLANE COLLOME  
Style for Natural Life

27店



おむすび処  
いもり屋

22店

リテール  
カンパニー



フーズ  
カンパニー



ウォータービジネス  
カンパニー



デベロップメント  
カンパニー



## 2 なぜ『おにぎり』を『ロンドン』で展開するのか

- ❑ ロンドンは欧州の主要な日本食市場で、寿司・カレーに続く次の米飯としておにぎりの成長余地がある
- ❑ Grab & Go文化が定着しており、手軽に持ち運べるおにぎりは親和性が高い
- ❑ パリではおにぎり市場が拡大している一方、ロンドンではまだ競合が少なく、先行者優位を狙える

今が、本物のおにぎりを根付かせるタイミング

# 3 TOKYO ONIGIRI

JR東日本英国事業開発(市場調査)とJAPAN CENTRE(店舗運営、食材調達)と弊社(おにぎり業態ノウハウ)による協業モデル。

こだわり: 『日本産米』 『店内炊飯』 『握りたて』

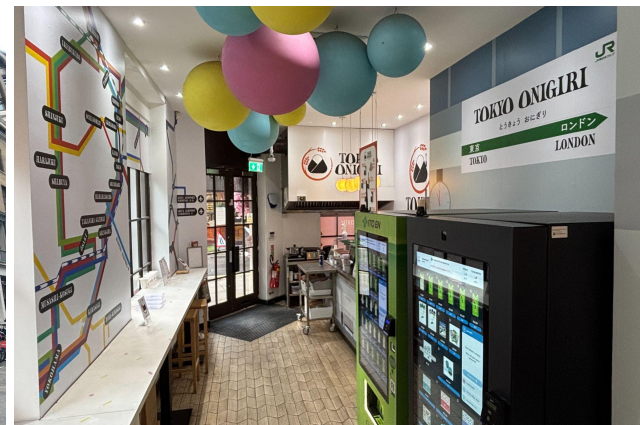


2025年12月  
開業セレモニー



店内の様子  
JAPAN CENTREフラッグシップストアPOP UPスペース





JAPAN CENTREはピカデリーサーカス中心地に隣接するブロックにある

鉄道を想起させる店内デザイン



人気のツナマヨ(左)うなぎ(中央)鮭(右)



店内で炊飯



ロゴ

# 4 TOKYO ONIGIRI お米へのこだわり

海外でも日本と同じ炊き上がりを再現

北海道産ゆめぴりか



粘りが強い品種

浄水器(ブリタ)



水の硬度をさげる

蒸らし・しゃりきり



手作業で  
蒸らし・しゃりきりを徹底

# 5 なぜ「目の前で握る」のか

ほんのり温かいおにぎりを提供するには、  
現地の保管基準温度帯が合わない(5℃以下または63℃以上)



冷蔵ケースに保管された  
冷たく固いおにぎり



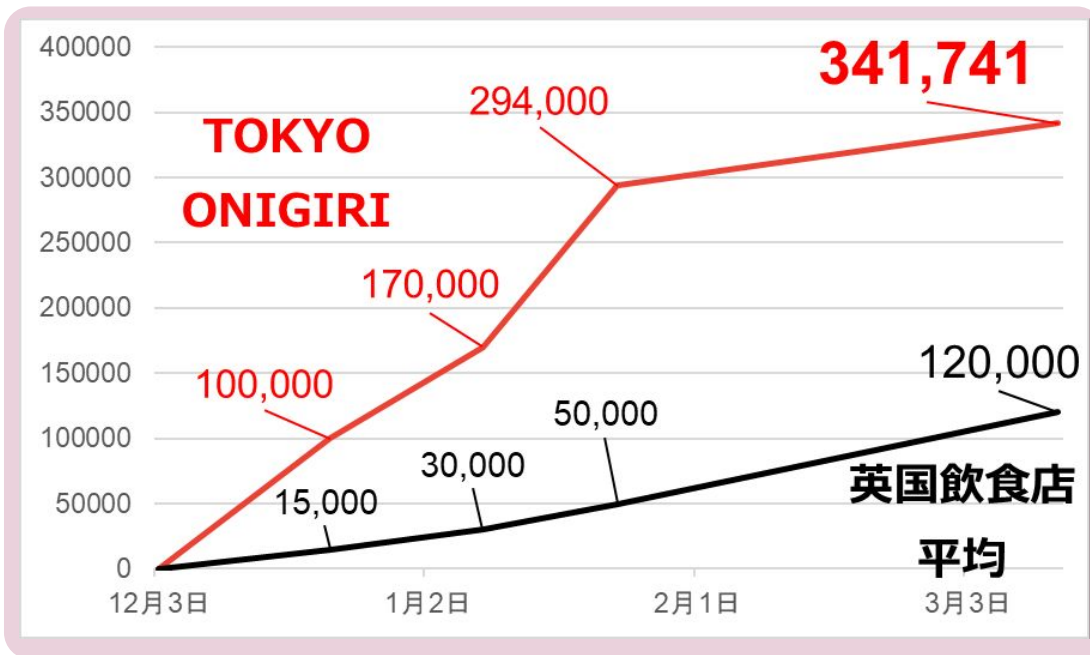
TOKYO ONIGIRI では にぎりたての温かいおにぎりを提供  
⇒本来のおにぎり文化の再現



## 6 お客様の反応

- 欧米のお客さまが中心
- 海苔問題なし
- 具は大きい方が人気
- 味の評価高い

【グラフ】 インスタグラム 閲覧数推移



参考: インスタフォロワー数1,172人(3月12日現在)

# 7 まとめ

## ポジティブ要素

- ① おにぎりは成長余地の大きい市場
- ② 日本米の価値が成立する価格帯
- ③ 駅での展開余地
- ④ パリでは専門店・小売・駅自販機で市場形成が進行

## ネガティブ要素

- ① 参入障壁が低い(韓国系日本食チェーン)
- ② おにぎりの定義がまだ曖昧(酢飯おにぎり)
- ③ 現地市場に合わせた商品設計が必要
- ④ 認知拡大には時間が必要

おにぎりは、寿司に続く日本の米文化として、海外で持続的な米需要を創出する可能性がある