

報道関係者各位



阪神米穀株式会社
HANSHIN BEIKOKU CO., LTD.

【老舗精米卸会社×武庫川女子大学】

米の未来をむすぶおにぎり専門店「MUSU」7月22日オープン

むすぶのはお米だけじゃない 老舗×学生×地域の共創

兵庫県西宮に根ざす創業 74 年の精米卸会社「阪神米穀株式会社」と、「武庫川女子大学」の学生たちがタッグを組んだ「おむすびプロジェクト」として、本日 7 月 22 日（火）、おむすび専門店「MUSU（ムス）」のグランドオープンを迎えました。若者の米離れという社会課題に対し、親しみやすく日本の食文化を象徴する「おむすび」という形で、若年層をはじめとする幅広い世代にお米の価値を再発見していただくことを目指しています。さらに、地域の人々とともに街を盛り上げていく地域貢献型プロジェクトとしても位置づけられており、単なる店舗オープンを超えた価値創出に挑戦しています。



■プレオープン 1 日で 460 個販売 想定越えの大反響

7 月 14 日(月)のプレオープン初日には、開店直後から行列ができ、わずか 1 日で 460 個以上のおむすびが売れるなど、想定を大きく上回る反響をいただきました。「兵庫県産米でこの価格はうれしい」「学生の挑戦を応援したくなる」といった声が寄せられ、地元・兵庫県産のこだわりあるお米を使いながらも手に取りやすい価格、そして学生のチャレンジ精神に共感が集まっています。

若者の米離れは日本の食文化にとって大きな社会課題となる中、本プロジェクトには武庫川女子大学の学生 88 名が参加し、若者自身が主体となって未来の米文化をつくりあげていくことに大きな

期待を寄せています。プレオープンを運営した学生からは「味には自信があります。学生ならではの若さとエネルギーで、多くの方に楽しんでいただきたい」と、今後への意気込みも語られました。

■学生×老舗知見の共創で生まれた 16 種のおむすび

おむすびのラインナップは、当社が監修した定番 8 種と、武庫川女子大学の学生たちが開発した創作 8 種の全 16 種類です。長年お米と向き合ってきた当社の知見と、学生たちの自由な発想が出会い、新たなおむすびの可能性を形にしました。

当初、学生たちからは、なんと 58 種ものアイデアが寄せられ、学生たちの熱意に感動したことを覚えています。58 種からまずは 25 種まで厳選し、MUSU プロジェクトメンバー全員で一斉試食を実施しました。1 個 50g のおむすびを 1 日で 25 種類食べ比べ、成績をつけながら最終 8 種を決定しました。味の評価だけでなく、仕入れ・生産性・マーケティング・販売の観点も踏まえ、感性和ロジックの両輪で選び抜いたラインナップです。

定番からちょっとユニークな一品まで、すべて自信をもってお届けできる 16 種のおむすびが揃いました。今後は、季節限定メニューや地域イベントとのコラボなど、さらに地域に根ざした展開を予定しています。秋限定メニューの開発や他地域での展開にもご期待ください。

■おすすめメニューは手ごろで“選べる楽しさ”も

価格帯は、1 個あたり 200～280 円（税込み 216～302 円）あたりと手に取りやすく、サイズは 80g～100g と少し小ぶりに設定しました。ひとつひとつの満足度はしっかりと保ちながらも、思わず「食べ比べしたくなる」ラインナップは、MUSU ならではの魅力のひとつです。

<おすすめメニュー>



【夏限定】豚しゃぶ冷むすび

280 円（税込 302 円） 300.3cal

暑い日でもペロッと食べられるさっぱり系おむすび



【西宮食材】西宮ダブル さけおむすび

280 円（税込 302 円） 151.6cal

酒粕×白味噌だれが鮭を引き立てる

西宮に暮らして 20 年の“宮っ子”が考案した地元愛おむすび

<その他メニュー>

- ・塩むすび 200 円（税込 216 円）
- ・梅むすび 240 円（税込 259 円）
- ・鮭むすび 240 円（税込 259 円）
- ・昆布むすび 220 円（税込 237 円）
- ・おかかむすび 220 円（税込 237 円）
- ・ツナマヨむすび 240 円（税込み 259 円）
- ・のりたまむすび 220 円（税込 237 円）
- ・ゆかりむすび 220 円（税込 237 円）
- ・なすの蒲焼むすび 280 円（税込 302 円）
- ・天使のおむすび 280 円（税込 302 円）
- ・すだち香る鮭むすび 280 円（税込 302 円）
- ・香梅つくねむすび 280 円（税込 302 円）
- ・てりたまごやきむすび 280 円（税込 302 円）
- ・ツナマヨちゅもっぱ 280 円（税込 302 円）

■ 学生 88 名が参加 実践型教育の最前線

今回のプロジェクトには、食物栄養学科・経営学科・生活環境学科など、武庫川女子大学の学生 88 名が参加しています。おむすびの開発から店舗運営・広報・販売に至るまで、すべての工程を学生自身が担います。学生たちはお米だけでなく地元・西宮の魅力も発信し、実践のなかで“学び”と“地域貢献”を両立しています。地域の皆さまとともに街を盛り上げていく「共創」の場とし

て、今後も食育イベントやワークショップ、小さなお子さま向けの食の学びの場づくりなど、多彩な展開を計画しています。地元と大学がむすぶ新しいチャレンジのかたちを、ぜひ現地で体感ください。



■ 環境と地域にやさしい バイオ炭米で創る新しい食の未来

当社が運営する「阪神米穀ナチュラルファーム」では、自社開発の高機能バイオ炭を活用した米作りを進めています。脱炭素に貢献しながら農地の再生と地域農業の支援を両立させる、新しい食のカたちとして注目されている高機能バイオ炭米は、今年の 10 月に収穫予定です。秋以降の季節限定メニューに高機能バイオ炭米を使ったメニュー展開も検討しています。



【店舗概要】

店名：MUSU（ムス）

グランドオープン日：2025 年 7 月 22 日（火）10:00

営業時間：10：00～19：30

定休日：日曜日・祝日

所在地：兵庫県西宮市池田町 12-5

電話番号：0798-61-8818

運営：阪神米穀株式会社

連携大学：武庫川女子大学 食創造科学科（学生 88 名がプロジェクトに参加）



■ 阪神米穀について

阪神米穀株式会社は、創業 75 年目を迎える老舗の米卸企業として、業務用精米を中心に、学校給食や飲食店、食品メーカーなど多岐にわたる取引先へ安全・安心なお米を提供しています。

また、農業支援事業として高機能バイオ炭を活用した米作りの開発や、農業の循環型モデルを構築するサステナブルな取り組みにも注力しています。女子大と連携した人材育成、もみ殻肥料を活用した循環農業、豆腐事業など、地域社会と農業を“むすぶ”多角的な活動を展開しています。

また、えべっさんのキャラクターを活かした“えべっさんのお米”シリーズなど、消費者向け商品開発にも取り組んでいます。



【会社概要】

会社名：阪神米穀株式会社

代表：代表取締役 田中 隆

本社所在地：兵庫県西宮市西宮浜 4 丁目 1 番 1 5 号

URL：<https://ebessan.jp>

設立年：1951 年

資本金：100 百万円

従業員数：44 名

事業内容：米穀卸売業

業種：商社・卸売