

3つの東京ミッドタウンから今しか食べられない40種類の“おにぎり”が勢ぞろい！

## 「TOKYO MIDTOWN おにぎり総選挙」開幕

～老若男女に愛される究極のごちそうで、夏でも手軽にパワーチャージ～

東京ミッドタウン(港区赤坂)事業者代表:三井不動産株式会社)は、六本木・日比谷・八重洲の3つの東京ミッドタウンにて、各店舗が趣向をこらし考案した、こだわりのおにぎりを集めた『TOKYO MIDTOWN おにぎり総選挙』を2026年7月17日(金)から8月31日(月)まで開催いたします。

期間中は、36店舗が考案した全40種類の個性豊かなおにぎりが勢ぞろい。日本のソウルフードであり、手軽に栄養を摂ることができる“タイパグルメ”としても注目されるおにぎりを通じて、夏を元気に楽しむ食体験を提案します。定番のおにぎりはもちろん、この企画のためだけに考案された贅沢系やユニークなアレンジおにぎりも登場。

また、期間中はオフィシャルサイトでのオンライン投票及び3館に設置する館内パネルでの投票を実施し、「映えにぎり部門」、「推しにぎり部門」の“当選おにぎり”を決定、“当選おにぎり”は、施策終了後に再販を予定しています。

今年の夏は、日本のソウルフード「おにぎり」の魅力を再発見してみたいはいかがでしょうか。



▲イメージ

### 【TOKYO MIDTOWN おにぎり総選挙】

7月17日(金)～8月31日(月)

イベント特設ページ: <https://www.tokyo-midtown.com/jp/event/onigiri/> ※7月13日(月)公開予定  
メニュー詳細は上記よりご確認ください。

- 東京ミッドタウン(六本木):11店舗 14メニュー
- 東京ミッドタウン日比谷:12店舗 13メニュー
- 東京ミッドタウン八重洲:13店舗 13メニュー

## 東京ミッドタウン(六本木)のおすすめ“おにぎり”

東京ミッドタウン(六本木)では、贅沢食材を合わせた天むすや、スパイスをきかせたマサラおにぎり、トリュフクリームとともに味わう揚げリゾットおにぎりなど、各店の個性が光るメニュー11 店舗 14 メニューがエントリー。



### 【HAL YAMASHITA 東京】ハル ヤマシタ トウキョウ

(ガーデンテラス 1F/TEL.03-5413-0086)

#### 生雲丹と大葉の天むす ころれいくら添え トリュフ塩風味

イートイン・テイクアウト 2,200 円(税込)

卵黄のコンフィを包み、いくらとトリュフを使用した贅沢な逸品。生雲丹と大葉の天ぷらを添えました。

※各日 5 食限定

※イートインは別途サービス料 10%



### 【NIRVANA New York】ニルヴァーナ ニューヨーク

(ガーデンテラス 1F/TEL.03-5647-8305)

#### ローストサーモン マサラおにぎり

イートイン・テイクアウト 880 円(税込)

ビリヤニから着想を得た、和とスパイスを同時に楽しめるマサラ風味のおにぎり。

※2 個入り

※提供時間 19:00 まで

※ランチタイムのイートインはbuffetをご利用のお客様限定



### 【orangé】オランジェ

(プラザ 1F/TEL.03-5413-3600)

#### トリュフクリームの揚げリゾットおにぎり

テイクアウト 1,100 円(税込)

orangé 流、イタリアのライスコロッケを黒トリュフで仕上げた贅沢なおにぎり。

※5 個入り

※提供時間 17:00 まで

## 東京ミッドタウン日比谷のおすすめ“おにぎり”

東京ミッドタウン日比谷では、シーフードの旨みを活かした焼きリゾットおにぎりや、エスニックな味わいのおにぎり、かつての宿場町に息づく食文化を表現したおにぎりなど、多彩なメニュー12 店舗 13 メニューがエントリー。



### 【BOSTON Seafood Place】ボストン シーフード プレイス

(B1 HIBIYA FOOD HALL/TEL.03-3519-7870)

#### 甘鯛のポワレ 焼きリゾットおにぎり

イートイン 2,800 円(税込)

甘鯛の香ばしい皮と旨みあふれる身、表面をカリッと焼いたリゾットおにぎり。

※提供時間平日 17:00～、土日祝 16:00～



### 【PHUKET ORIENTAL】プーケット オリエンタル

(2F/TEL.03-6812-7114)

#### ガバオむすび

イートイン 770 円(税込)

お店で 1 番人気の本格的な味わいのガバオライスを食べやすく、かわいいサイズに仕上げました。

※提供時間 16:30～

※おにぎりのみの注文は承っておりません。



### 【LEXUS MEETS...】レクサス ミーツ

(1F/TEL.03-6273-3225)

#### 五街道(東海道)を巡る“旅するおにぎり”

イートイン 2,000 円(税込)

東海道の宿場町に息づく食文化や名産を、おにぎりで表現しました。銀鱈西京漬けと千枚漬けのおにぎり(手前)、桜エビとわさび漬けのおにぎり(中央)、江戸前穴子とガリのおにぎり(奥)を定食スタイルで提供いたします。

※小鉢、お味噌汁、お漬物付き

## 東京ミッドタウン八重洲のおすすめ“おにぎり”

東京ミッドタウン八重洲では、うなぎ料理店のひつまぶしが手軽に味わえる贅沢なおにぎりをはじめ、鯛めしに焼豚を巻いた変わり種おにぎり、沖縄のソウルフード“ポークたまごおにぎり”に夏らしいゴーヤの天ぷらを加えた一品など、13 店舗 13 メニューがエントリー。



### 【炭焼 うな富士】スミヤキ ウナフジ

(3F/TEL.03-3274-4788)

#### 炭焼きうなぎの贅沢混ぜ込みおにぎり

テイクアウト 950 円(税込)

名古屋発祥<炭焼き うな富士>のひつまぶしをおにぎりに。

うなぎの旨味を凝縮した贅沢な一品。

※丑の日や繁忙期は販売中止になる場合がございます。



### 【POPUP ラーメン】ポップアップラーメン

(2F ヤएसパブリック/TEL.03-6265-1575)

#### 炙り真鯛とレア焼豚の極おにぎり

イートイン・テイクアウト 500 円(税込)

鯛の身をふんだんに使用し、海苔の代わりに焼豚を巻いた贅沢なおにぎり。

※数量限定

※提供時間 22:00 まで



### 【ポータマ】ポータマ

(B1/TEL.03-6265-1078)

### ゴーヤの天ぷら

テイクアウト 750 円(税込)

ゴーヤの天ぷらに、特製醤油だれと削りたての鰹節を合わせて仕上げ、沖縄感満載のポータマ。

## 3つの東京ミッドタウンを回遊して楽しめるスタンプラリーも実施

期間中は、スタンプラリー施策「ONIGIRI STAMP RALLY」を実施。対象商品をご購入いただくと、館内で配布しているリーフレット台紙に各館 1 つスタンプを押印いたします。2 館分のスタンプを集めた方には、オリジナル「投票済証」ステッカーをプレゼント。3 つの東京ミッドタウンを巡りながら、各館ならではの「おにぎり」をお楽しみいただけます。

### ＜ステッカーお渡し場所＞

・東京ミッドタウン(六本木)

参加店舗 & ガレリア 1F インフォメーションカウンター

・東京ミッドタウン日比谷・東京ミッドタウン八重洲

参加店舗 & 1F インフォメーションカウンター



▲オリジナル「投票済証」ステッカー イメージ

スタンプラリーの詳細や、各店舗が趣向をこらしたこだわりの“おにぎり”は下記よりご覧いただけます。

▼「TOKYO MIDTOWN おにぎり総選挙」詳細はこちら ※7 月 13 日(月)公開予定

<https://www.tokyo-midtown.com/jp/event/onigiri/>

※写真はイメージです。食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる可能性があります。

※掲載情報は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※数量限定で、売り切れ次第終了となる商品もございます。

※価格は税込みです。別途サービス料が発生する場合があります。

※最新の営業情報はオフィシャルサイトをご確認ください。

東京ミッドタウン(六本木) <https://www.tokyo-midtown.com/jp/>

東京ミッドタウン日比谷 <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/jp/>

東京ミッドタウン八重洲 <https://www.yaesu.tokyo-midtown.com/>

## 東京ミッドタウンについて



東京ミッドタウンは、広大なグリーンと6つの建物からなる複合都市です。街にはさまざまなショップやレストラン、オフィス、ホテル、緑地、美術館などの施設が集まっています。

四季を感じるイベントで季節に寄り添い、いたるところに息づくデザイン・アートや「TOKYO MIDTOWN AWARD」が発掘した若き才能にふれて新たな発見を。そして街に根づくおもてなしで心が解きほぐされていく。

それらを融合させることで訪れた人に、上質で心地よい場所と時間を提供することを目指しています。

<https://www.tokyo-midtown.com/jp/about/>

## 三井不動産グループのサステナビリティについて

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪ととらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

2024年4月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY(重点的に取り組む課題)」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】 ・「グループ長期経営方針」<https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>  
・「グループマテリアリティ」[https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg\\_csr/approach/materiality/](https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/)