

オルビス、完全食おにぎりブランド『COCOMOGU（ココモグ）』より新ラインナップ

「塩麴で旨味引き立つ鮭ほぐしと野沢菜のおにぎり」

2025 年 6 月 25 日（水）専用オンラインストアで販売開始

オルビス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：山口裕絵、以下：オルビス）は、2024 年 5 月より販売を開始した、完全食おにぎり『COCOMOGU（ココモグ）』を新たにラインナップ拡充し、「COCOMOGU 塩麴で旨味引き立つ鮭ほぐしと野沢菜のおにぎり」を 2025 年 6 月 25 日（水）より、専用オンラインストアで発売開始します。



『COCOMOGU』は 2024 年 5 月に発売して以来、「ほぐし焼きさばと煎りごまの大葉香るおにぎり」「ほくほく大豆とひじき煮の鶏五目おにぎり」「ナッツの食感楽しむ豚ひき肉と小松菜の中華風おにぎり」「こく旨牛肉と人参ほうれん草の香ばしビビンバ風おにぎり」4 種類を展開しています。

今回、新たに発売する「塩麴で旨味引き立つ鮭ほぐしと野沢菜のおにぎり」は、ほどよく身を残して存在感のある鮭ほぐしに、さっと炒めてシャキシャキとした食感を残した野沢菜を組み合わせ、塩麴のやさしい塩味とコク、ほんのりとした甘み加わることで、素材本来のうまみがふんわりと引き立つよう仕上げました。



※写真は調理例および食材のイメージです

『COCOMOGU』のブランドコンセプトは、
こころもからだも満たされるここのよい食体験を、もっと日常に

『COCOMOGU』は、「食にかけられる時間が限られつつある現代だからこそ、栄養バランスはもちろん、「もぐもぐ」と幸せを噛みしめ毎日をあなたらしくこちよく過ごしてほしい」そのような想いを込めて酸化防止剤や香料等の添加物^{*1}を使用せず、素材の良さをそのまま活かし、「完全食」という新しい体験価値をお届けするために 2024 年 5 月に誕生しました。
COCOMOGU : <https://cocomogu.tokyo/shop>

『COCOMOGU』は、1 食（2 個）で 1 日に必要な栄養素^{*2}を効率的に摂取できる完全食の冷凍おにぎりです。専用のオンラインストアにてセット販売しています。（初回限定定期 6 食プラン・選べるセット定期 9 食プラン・選べるセット定期 12 食プラン・選べるセット定期 15 食プラン）、価格は税込 ¥3,317～¥9,331（送料別（初回限定のみ、送料無料））、種類はお好きなものを選択可（初回限定は、2 食 3 種のみ）、単品プランも有）

【本件に関する報道関係者お問い合わせ先】

オルビス株式会社 広報担当：村澤 orbis-pr@orbis.co.jp（撮影用商品、画像データもご用意しております）

ORBIS

NEWS RELEASE

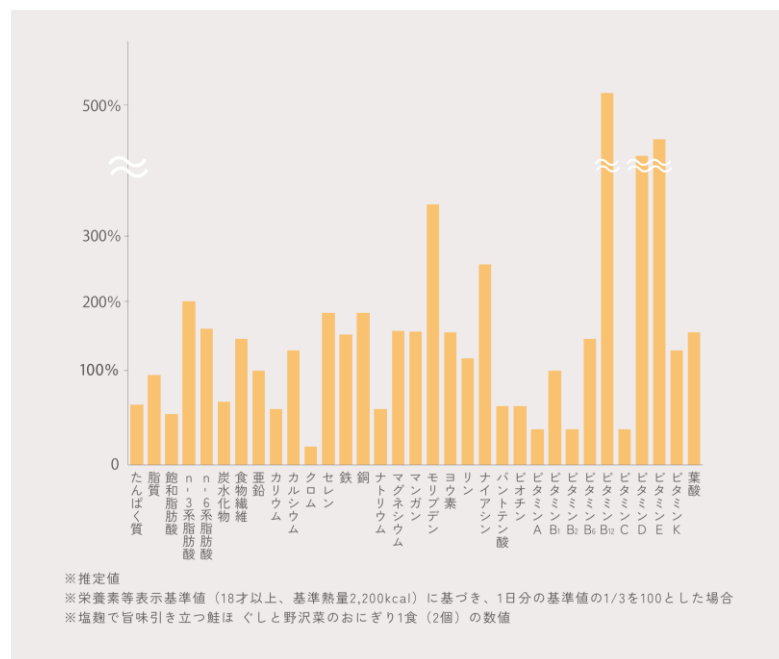
『COCOMOGU 塩麴で旨味引き立つ鮭ほぐしと野沢菜のおにぎり』商品概要

商品名：COCOMOGU 塩麴で旨味引き立つ鮭ほぐしと野沢菜のおにぎり

原材料名：発芽玄米(国内産)、野沢菜漬、鮭ほぐし身、大麦、もち精米(国内産)、いりごま、塩こうじ、植物油脂、海苔(国産)、みりん、アマランサス、かつおだし、砂糖、小えび、醤油、(一部にえび・小麦・ごま・さけ・大豆を含む)



【商品に含まれる栄養素について】



名称	冷凍おにぎり
内容量	130g/1 個
保存	-18℃以下で保存
お召し上がり方	袋に切れ込みを入れ、電子レンジで加熱して召し上がりください。 500W:約 2 分 10 秒 600W:約 1 分 50 秒 ※加熱時間は目安です。電子レンジの機種により加熱時間が異なりますので、中心まで十分に加熱してお召し上がりください。

※1 着色料、酸化防止剤、増粘安定剤、アミノ酸などの調味料、香料のこと

※2 『COCOMOGU』は、1 食（2 個）で厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2020）」に基づき定められた「栄養素等表示基準値」に掲載の栄養素を摂取することが可能です。各商品の栄養素の詳細は COCOMOGU オンラインストアをご確認ください。