



Press Release

2017年3月6日
株式会社 Tokyo Onigiri Labo

総菜を自由に組み合わせる 500kcal 以下のおにぎり弁当 **おにぎりで革命を起こす Gyu! が新コンセプトでアキバに初出店**

今度は健康がテーマ。おにぎり全品 200kcal 以下。ヘルシーでバランスの取れた惣菜を自由に組み合わせる、500kcal 以下のおにぎり弁当。2017年3月7日（火）『onigiri bento Gyu!』アトレ秋葉原に OPEN！

ラフォーレ原宿「onigiri stand Gyu!」などを運営し、おにぎりなどを通じて和食文化を伝えていく株式会社 Tokyo Onigiri Labo (TOL) (東京都港区、代表取締役：中村祐介) は、2017年3月7日（火）、JR 秋葉原駅直結「アトレ秋葉原 1」に、直営 2 号店となるまったく新しいおにぎりのお店『onigiri bento Gyu!』をオープンすることをお知らせいたします。テーマは「アキバの人たちに健康を」です。

『onigiri bento Gyu!』で販売するおにぎりは、全品 200kcal 以下。使用する米は一般社団法人おにぎり協会がおにぎり用に考案したブレンド米を使用。また「金のいぶき」玄米をつかった「金シャリおにぎり」は、もちり食感。低カロリー、だけど美味しいを実現します。

■おにぎりと惣菜を自由に組み合わせるおにぎり弁当

おにぎりとセットで提案するお惣菜は野菜中心で、栄養バランス良くボリューム感のあり 300kcal 以下のものが中心。おにぎり 1 個と惣菜セットを組み合わせても 500kcal 以下にでき、栄養バランスと満腹感、カロリーコントロールを同時に実現。忙しいビジネスパーソンの健康を「onigiri bento」（おにぎり弁当）でサポートします。

※組み合わせ例

野菜入りつくねハンバーグ 大 (274kcal) + 北海道鮭おにぎり (195kcal) = 469kcal



■アキバのビジネスパーソン／国内&インバウンド観光客の「食」を応援します

おにぎりは、活動の源となる炭水化物ほか、たんぱく質、ミネラル、ビタミン、食物繊維も含む、腹持ちのよいバランス栄養食。ごはんは同量のパンよりローカロリーでコレステロールを含まず、グルテンフリーです。

また、おにぎりに含まれる「レジスタントスターチ」は消化吸収しにくく、ダイエット効果も期待できるとされています。野菜中心のヘルシー惣菜と組み合わせることで、より高い効果が期待できると考えられます。カロリーだけではなく、食べ応えも考慮し、肉類なども用意。男性、女性関わらず、「美味しくてヘルシーなお弁当」をおにぎりで実現しています。

さらに、秋葉原という立地に着目し、国内&インバウンド観光の方々にも満足いただけるよう、食べ歩きやすいおにぎりの包装にし、アキバの観光の食にも寄与します。おにぎりは、その具材などにより、動物・魚介などを用いずすべて植物でまかなうこともできるため（梅干しおにぎりなど）、ベジタリアンやビーガンの方々にも対応できます。

■ 3月10日（金）「和食産業展 2017」で「おにぎりのイノベーション」を代表が講演

オープン直後の3月10日（金）に、幕張メッセで3月7日（火）から開催されている「和食産業展 2017」にて、代表の中村祐介が「おにぎりのイノベーション」と題して講演（3月10日（金）13:00～13:40、聴講無料、当日先着順）。講演では、海外も含めたおにぎりの可能性と、今回の取り組みについての説明や「食」の企画やプロデュースなどについても語る予定となっております。

■店舗情報

「onigiri bento Gyu!」

東京都千代田区外神田 1-17-6 アトレ秋葉原 1-1 階

Tel:03-5289-3800(アトレ秋葉原代表電話)

<http://www.onigiri-labo.tokyo/>

■店舗ロゴ



■商品

野菜入りつくねハンバーグ 大 (274kcal) 480 円+税



ハンバーグデミグラスソース 大 (300kcal) 480 円+税



北海道産鮭おにぎり (195kcal) 200 円+税 (左)

金シャリ 塩にぎり (171kcal) 180 円+税 (右)



■本件に関する問い合わせ

株式会社 Tokyo Onigiri Labo (担当/関)

東京都港区南青山 1-15-37

Tel : 03-4405-6793

info@onigiri-labo.tokyo