

NEWS RELEASE

2025 年 9 月 16 日

報道関係各位

株式会社ティーエッセンス

代表取締役 石塚 龍樹

～1kg あたり 1 万円超えのコメでつくる「おむすび」が登場～ ギネス世界記録™認定「世界最高米」を使用した 「金しゃりむすび」を期間限定発売！

株式会社ティーエッセンス(本社：東京都文京区、代表取締役：石塚 龍樹)が運営する「金のおにぎり専門店 ぼんたぼんた」は、1kg あたり 11,304 円で「最も高額なお米(Most expensive rice)」としてギネス世界記録(※)に認定されている「世界最高米」を使用した「金しゃりむすび」を 9 月 18 日(木)より期間限定で発売します。

(※ギネス世界記録®はギネスワールドレコーズリミテッドの登録商標です)

Produced by
東洋ライス株式会社

期間限定!
10/31までの期間限定。
お買い逃しなきよう!

数量限定!
1日の販売数に限りあり。
売り切れ御免!

握りたて限定!
ご注文いただいてから
握りたてをご用意します

カスタマイズOK!
+100円でお好きな具材、
海苔付きにできます!

金しゃりむすび

世界最高米®使用

PREMIUM
SALTED
PLAIN
RICE BALL
MADE WITH
MOST
EXPENSIVE
RICE.

1個 ¥500 (税込)

「世界最高米」は、国際社会に対し、日本産米の価値を知らしめるためとコメ生産者に夢と希望を持ってもらうことを目的し、2015年に始まったプロジェクトから生まれました。
「第26回米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」(米・食味鑑定士協会主催)において「国際総合部門」及び「栽培別部門」米の精で金賞を受賞した玄米の中から、東洋ライス社が独自の基準「健康活性」「美味と生命力」に重点を置いて4品を厳選、同社独自の「熟成技術」「ブレンド技術」「精米技術」によって、より一重価値を高めた「最高の価値を持つ唯一無二のコメ」です。

ギネス世界記録™ 認定
記録名: 最も高額なお米! Most expensive rice

◆商品特徴

本商品は、昨今のコメ事情が不安定ななか、「最高に美味しいおむすび」を通じて、人々に元気と健やかな毎日をお届けするべく企画いたしました。

おむすびに使用するコメは、「世界で最も高額なお米」としてギネス世界記録に認定された「世界最高米」(注1)を使用。各店舗、数量限定販売。ご注文いただいてから、一つ一つ丁寧に握りたてをご用意します。

(注1) 東洋ライス株式会社(銀座本社：東京都中央区、代表取締役社長：雑賀慶二)が企画開発したコメです。原料玄米は、世界最大規模の国際食味コンクールである「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会（主催：米・食味鑑定士協会）」における金賞受賞米の中から、最高の生命力（酵素活性）と良食味を兼ね備えた玄米を同社独自の基準で厳選。その玄米を新米のまま約6カ月以上にわたって「エコグリーンカプセル」という保管庫で「熟成」させた後、同社独自のブレンド技術、加工技術によって生命力、栄養素を更に引き出した金芽米に仕上げ、世界最高の価格で販売されています。

◆商品概要

＜商品名＞金しゃりむすび

＜価格＞1個 500円

＜販売数量＞各店舗数量限定

＜販売期間＞2025年9月18日(木)～10月末

＜取扱い店舗＞

① 護国寺本店(東京都文京区音羽 1-17-14 大林ビル 1F) ※

② 東京駅八重洲南口店(東京都千代田区丸の内 1丁目 9-1 東京駅一番街 1階 八重洲南口)

③ LINKS UMEDA 店(大阪府大阪市北区大深町 1-1 リンクス梅田 1階)

※「①護国寺本店」は設備メンテナンスのため、当面の間、9時～15時の時短営業及びテイクアウトのみとさせていただきます。急遽、工事の事情で営業時間等変更になる可能性があるため、詳しくはHPをご覧ください。予めご了承ください。

◆ぼんたぼんたについて

「ぼんたぼんた」では、「日本の心、お米を食べよう」をコンセプトに、創業時からお米のうまみ・艶・粘り・香りを存分に味わえるおにぎりを販売しています。健康志向も取り入れ、高栄養のお米として評価されている「金芽米・金芽ロウカット玄米」を使用し、健康を意識している女性や子ども連れの家族に人気です。

店舗は、関東・関西・東北に計15店舗を展開中(2025年8月末時点)

【株式会社ティーエッセンスの概要】

＜事業内容＞飲食店の経営、飲食店のコンサルティング業務、インターネット等を利用した通信販売、人材コンサルティング業務、広告代理業および制作業務

＜本社所在地＞東京都文京区音羽 1-10-4 池田ビル 6F