

2025年2月27日

大阪・関西万博に出店するおにぎり専門店の店舗詳細が決定！ 「IoT炊飯管理システム」や「おにぎりを半自動で製造するシステム」も導入

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて、一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出店し、当社最上位モデルの炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんで作るおにぎりを販売します。

当社は1918年の創業以来、「暮らしをつくる」を企業理念とし、その時々最新の技術を活かしつつ、常に時代をリードする快適で便利な暮らしの品々をお届けしてまいりました。時代が変化し、人々のライフスタイルが多様化する今日に至っても、当社の企業理念は、数々の商品やサービスに受け継がれています。

大阪・関西万博のテーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」。いのちの根源である「食」と「水」に関わる企業としての思いや姿勢を未来に提示したいと考え、大阪・関西万博への出展を決定しました。

おいしいごはんをお届けすることを使命とする当社は、世界中にごはん好きを増やすことを長期的な目標に掲げており、その一環で、大阪・関西万博を契機に、おにぎりを通じてごはんのおいしさを国内外に発信していきたいと考えています。

店舗名は「ONIGIRI WOW!」。誰が作っても、何を入れてもおいしいおにぎりの包容力や素晴らしさ、おにぎりをほお張れば思わず「WOW!」と声が出るような楽しさの輪を、国内外で食に携わる方々と協力しながら広げていきたいという思いを込めています。

■店舗概要 ※本リリース発表日時点での情報です。今後変更になる可能性がございます。



店舗外観 ※写真はイメージです。



店舗看板

※「ONIGIRI WOW!」ロゴ周囲のイラストは、当社と産学連携協定を結んでいる大阪芸術大学の学生がデザインしました。

店舗名（よみがな）： ONIGIRI WOW!（オニギリ・ワウ！）

住所： 大阪府大阪市此花区夢洲 一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオン内

期間： 大阪・関西万博の会期中（2025年4月13日～10月13日）、常設

店舗営業時間： 9：30～21：00

店舗面積： 17.2 m²

オフィシャルサイト： <https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/>

販売するおにぎり：



※写真はイメージです。

【ニュースリリース（2025年2月7日）】

大阪・関西万博に出店する象印のおにぎり専門店で販売するメニューが決定!

定番おにぎり4種類に加え、期間限定おにぎりが48種類

https://www.zojirushi.co.jp/corp/news/2025/250207/expo_onigiri.html

■“おいしいおにぎり”のためのこだわり

●家庭用の圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」(1 升炊きタイプ) を 18 台使用



※設置の様子はイメージです。

おいしいごはんを炊き立てに近い状態で提供するため、大容量の業務用ではなく、あえて家庭用の炊飯ジャー（1 升炊きタイプ）を 18 台使用し、効率的に炊飯します。

使用する炊飯ジャーは、当社最上位モデルの圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FC 型)。通常 1 つしかない底 IH ヒーターを 6 つに増強し、それぞれ独立制御する「3D ローション IH 構造」を採用。釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒ひとつぶに伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。

【「炎舞炊き」ブランドサイト】

<https://www.zojirushi.co.jp/syohin/rice/ricecooker/enbudaki/>

●IoT 炊飯管理システム (開発：象印マホービン株式会社)



※画像はすべてイメージです。

炊きあがり直後のごはんのおいしさを提供するため、店舗で使用する複数の炊飯ジャーの稼働状況を一元管理する「IoT 炊飯管理システム」の実証実験を店舗で行います。

専用アプリで各炊飯ジャーの稼働状況（炊飯・保温）やごはん残量を可視化して管理することで、適切な量を適切なタイミングで炊飯することができます。

万博での実証実験の結果もふまえて引き続き開発を進め、将来的には需要に応じた炊飯計画を立案し、より効率的に炊飯ジャーを稼働させることを目指します。おいしいごはんの提供はもちろん、フードロスおよびコストの削減にもつなげていきたいと考えています。

●おにぎりを半自動で製造するシステム（開発：鈴茂器工株式会社）



象印マホービン株式会社と鈴茂器工株式会社は「おいしいおにぎりを世界中の人々へ届けたい」という共通の思いで、お客様からのオーダーを受けておにぎりを作るシステムの開発を行いました。

自動で塩が振られた型に計量されたごはんが盛り付けられ、店員が具材を入れれば、機械が空気を抱くようにふんわり成形。ふっくらとしたおにぎりをつぶすことなく、絶妙の掴み具合で機械アームにより持ち上げ、海苔付けをして完成です（「海苔無し」の注文も可能です）。

注文を受けてから作り始めるので、出来立てのおにぎりをお客様に提供できることが特長です。また、必要な分のみ生産するため、フードロスの削減にもつながります。

【ニュースリリース（2024年10月16日）】

象印マホービンが大阪・関西万博で出店するおにぎり専門店に鈴茂器工が開発した“おにぎりを半自動で製造するシステム”を導入

<https://www.zojirushi.co.jp/corp/news/2024/241016/suzumo.html>