

2022年2月25日

全館グランドオープンの阪神梅田本店地下1階 惣菜ワールドのコンビニデリカ内に
ぞうじるしぎんぱく
「象印銀白おにぎり」4月6日(水)オープン!

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、全館グランドオープンする阪神梅田本店地下1階 惣菜ワールドのコンビニデリカ内に、“炊き方極めた、おにぎりです。”をコンセプトにしたおにぎり専門店「象印銀白おにぎり」を4月6日(水)に常設で出店いたします。

本店舗は、常設のごはんレストラン「象印食堂」(大阪市中央区・なんばスカイオ6階)と、お弁当専門店「象印銀白弁当」(大阪市淀川区・「エキマルシェ新大阪 Sotoe (ソトエ)」)に続く第3弾のプロジェクトとして、当社的高级炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんで作るおにぎり専門店となります。

おにぎりに使用する白米は、五ツ星お米マイスター・金子真人氏が厳選したオリジナルブレンド米。店舗内に併設された厨房の「炎舞炊き」にて、みずみずしくほどよい甘みを感じるこだわりのごはんを炊き上げ、おにぎりにして提供します。おにぎり専用開発された独自の炊き方で「ごはん一粒一粒のもっちり感と、おにぎりにした時のふんわり感との両立」を実現。もっちり甘いごはんが口の中でほどよくほぐれていく。象印マホービンだからこそできる、おいしいおにぎりに仕上げました。

和のおかずを詰め合わせたお弁当も販売します。最高級モデルである「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを、おにぎりとお弁当の両方で味わっていただくことができます。



「象印銀白おにぎり」店舗外観イメージ

※デザインは変更になる場合がございます。

■ 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あります。

店舗名（よみがな）	象印銀白おにぎり（ぞうじるしぎんぱくおにぎり）
住所	大阪府大阪市北区梅田 1 丁目 13-13（阪神梅田本店地下 1 階）
定休日	阪神梅田本店の定休日に準ずる
店舗営業時間	10:00～20:00 ※阪神梅田本店の営業時間に準ずる
店舗面積	約 15 m ²

■ 出店に至った経緯

当社では長年、おいしいごはんを食べていただくために炊飯ジャーを開発しており、その技術は年々進化しています。また、お米も、品質や精米技術が向上し、全国で様々な品種が販売されるようになりました。しかしながら、人々のライフスタイルが変化・多様化する中、国内におけるお米の消費量は年々減少し、家庭でごはん（米飯）を食べる機会が減少しています。

そこで、「おいしいごはんをもっと手軽に食べていただきたい。そして、日本のごはん文化を守っていく。」そのような想いのもと、当社炊飯ジャーで炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに、「お弁当」スタイルで食べていただけるよう、2021年3月にお弁当専門店「象印銀白弁当」をJR新大阪駅に常設で出店。このたび、日常的に百貨店を利用する30～50代の女性をメインターゲットに、“食の阪神”と長年定評があり、全館グランドオープンにより更に進化した阪神梅田本店地下1階 惣菜ワールドのコンビニデリカ内におにぎり専門店「象印銀白おにぎり」を出店いたします。

当店舗が出店するコンビニデリカは、デパ地下惣菜やお弁当をワンストップで購入できる売場です。本格的でおいしいおにぎりを手軽にご利用いただければと思います。

■ 販売予定メニュー（販売価格未定）

白米と健康応援米（月替わりで、玄米・もち麦・金のいぶき、等）から選べる「定番おにぎり」各7種類、華やかで高級感のある「創作おにぎり」（白米のみ）6種類、季節ごとに彩りを変える「炊き込みおにぎり」2種類、具材をふんだんに使用した「豪快おにぎり」（白米のみ）3種類です。また、複数のおにぎりを詰め合わせた「手毬箱」もラインアップしています。



「象印銀白おにぎり」で販売するおにぎり

※写真はイメージです。

定番おにぎり (写真はすべて白米)



銀白おにぎり
(白米/健康応援米)



塩おにぎり
(白米/健康応援米)



鮭
(白米/健康応援米)



ふくや明太子
(白米/健康応援米)



ちりめん山椒
(白米/健康応援米)



日高昆布
(白米/健康応援米)



北海道産いくら
(白米/健康応援米)

創作おにぎり (白米のみ)



海苔づくし



華やか手毬



高菜巻き



鶏そぼろと
炙りチャーシュー



銀鱈花かつお



梅づくし

炊き込みおにぎり



たけのこごはん



さくらごはん

豪快おにぎり



豪快 鮭いくら



豪快 アナゴ巻き



豪快 鶏そぼろごはん
と炙りベーコン巻き

お弁当の販売について



手毬箱



おにぎりに加え、お弁当も数種類販売いたします。

※写真は和食弁当

■ 販売するおにぎりについて

ごはんへのこだわり

白米は、五ツ星お米マイスター・金子真人氏が厳選したオリジナルブレンド米を使用。岩手県産「銀河のしずく」と佐賀県産「こしひかり（棚田米）」をこだわりのブレンドで提供します。

当社圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」にて、おにぎり専用開発された独自の炊き方でごはんを炊き上げ、おいしいおにぎりに仕上げています。白米に加え、健康に配慮する方に向けた「健康応援米」（玄米・もち麦・金のいぶき、等）で炊いたごはんもおにぎりでも提供します。

なお、ごはんはすべて、店舗内に併設された厨房で炊飯します。

圧力 IH 炊飯ジャー『炎舞炊き』について(NW-LB10・18)



圧力 IH 炊飯ジャー『炎舞炊き』(NW-LB10・18) は、かまどで炊いたごはんのおいしさを再現する、当社の最高級モデルです。

通常 1 つしかない底 IH ヒーターを複数に増強し、それぞれ独立制御する「ローテーション IH 構造」を開発。釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒一粒に伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。

▼圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」商品ページ

https://www.zojirushi.co.jp/svohin/ricecooker/sp_contents/enbudaki/

■ 当社がこれまでに手掛けた常設店について

年代

2018年

大阪・難波に当社初の常設飲食店・
ごはんレストラン『象印食堂』をオープン
開店から約3年で、累計来店者数22万人を記録
(公式ホームページ) <https://www.zojirushisyokudo.com/>



2021年

JR新大阪駅に常設お弁当専門店
『象印銀白弁当』をオープン
(公式ホームページ) <https://www.zojirushi-ginpakubento.com/>



2022年

阪神梅田本店に常設おにぎり専門店
『象印銀白おにぎり』をオープン

