

おにぎり専門店 TARO TOKYO ONIGIRI より 秋の旬食材を使った新メニューが期間限定で登場

～厚切り焼き鯖やきのこを使った秋を感じる創作おにぎり～

食に特化した事業承継を行う、まん福ホールディングス株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：加藤智治、以下「まん福 HD」）と、米穀卸売業等を行う株式会社神明ホールディングス（本社：兵庫県神戸市中央区、代表取締役社長：藤尾益雄、以下「神明 HD」）が共同運営する TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門店が、9月5日（月）より、秋の新メニューを期間限定で発売することをお知らせいたします。



「TARO TOKYO ONIGIRI」から、秋の期間限定新メニューである、「厚切り焼きサバ 酢橘と刻みガリ」と「生姜香るきのこの炊き込みご飯」が発売されました。既存の14種類と合わせて、全16種類の具材がラインナップ、毎日を彩るTAROのおにぎりを是非ご賞味ください。

秋のメニューは、味覚の秋を存分に楽しんでいただけるよう、見た目でも秋を感じ、旬の食材をふんだんに使った具沢山の食べ応えのある創作おにぎりとなっています。TARO TOKYO ONIGIRIのおにぎりとともに、秋の訪れをお楽しみください。

■新メニュー概要

<TAROシーフード> 「厚切り焼きサバ 酢橘と刻みガリ」

TAROシリーズで鉄板でもあるシーフード系から秋の味覚である鯖が登場！

脂ののった焼き鯖がご飯との相性抜群です。大葉とみょうがが後味をさっぱりと仕上げます。更に別添えの酢橘をかけると爽やかな香りがおにぎりを包み込み味の変化をお楽しみいただけます。モーニングにもランチにも、おススメの一品です。



「厚切り焼きサバ 酢橘と刻みガリ」(税込280円)

<TAROベジ> 「生姜香る きのこの炊き込みご飯」

TAROベジからは秋の味覚の醍醐味でもあるきのこが新登場！

舞茸、しめじ、エリンギの三種類のきのこたっぷりの生姜の炊き込みご飯。なめたけがアクセントとなり全体の味をまとめていきます。



「生姜香る きのこの炊き込みご飯」(税込200円)

また、先月から発売のTAROミート（肉おにぎり）「**黒毛和牛ローストビーフ トリュフソース**」が大好評につきTARO定番メニューとなりました。

黒毛和牛のもも肉を低温でゆっくり火入した自家製ローストビーフ。別添えの特製トリュフソースを食べる直前にかけることで、トリュフの風味が際立ち、コクのあるソースがローストビーフとご飯をひとつにまとめます。アクセントのわさびが食欲を引き立たせるスペシャルなおにぎりです。「**黒毛和牛ローストビーフ トリュフソース**」は数量限定商品となりますので、是非ゲットしてみてください。



「黒毛和牛ローストビーフ トリュフソース」(税込390円)

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

■店舗概要

店舗名 : TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門店
住 所 : 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-12-11 虎ノ門ファーストビル1階
営業時間 : 8:00~20:00 (平日) /定休日 (土日祝日)
HP : <https://www.tarotokyo.jp/>
Instagram : https://www.instagram.com/tarotokyo_onigiri/
ご予約 : 03-6206-7550
※事前予約注文お受けしております
※大口注文、ケーティングのご相談承ります

■神明HD 概要

会社名 : 株式会社神明ホールディングス
住 所 : 兵庫県神戸市中央区栄町通 6-1-21 神明ビル
代表取締役 : 藤尾 益雄
HP : <https://www.shinmei-holdings.co.jp/>

■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
住 所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役 : 加藤 智治
HP : <https://manpuku-hd.jp>