

【報道関係者各位】

2026年10月8日

オイシックス・青稜中高生・春田理宏シェフが「おにぎりアクション2026」で共創 高温耐性米・アップサイクル食材を活用した「未来のおにぎり」レシピを考案、販売へ ～これからの食卓 進化するおにぎりとともに、世界の食料問題を“自分ごと”に～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島宏平、以下当社）は、10月16日の世界食料デー※にあわせ、特定非営利活動法人TABLE FOR TWO International（以下、TFT）が2026年10月8日（木）～11月17日（火）に実施する「おにぎりアクション2026」にオフィシャルパートナーとして協賛します。また10月9日（金）より当社の子会社でフードサービス事業を展開する株式会社シダックスフードサービス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔 以下、シダックス）が、JR大崎駅直結の大規模複合施設 ゲートシティ大崎（東京都品川区）で受託運営する職域食堂「雨晴食堂」において、青稜中学校・高等学校のSDGs部生徒、「ミシュランガイド東京2022」以降2つ星を維持する東麻布のフレンチレストラン・Crony（クローニー）の春田理宏オーナーシェフとの共創により実現したオリジナルの「"TSUMUGU(紡ぐ)"」おにぎりを期間限定で販売します。当社では、当社グループ・協賛企業間のコラボレーション企画、フォトグランプリを通じたSNS投稿の促進等を通じ、当ソーシャルアクションを推進してまいります。<https://www.oisix.co.jp/lp/tablefortwo/>

※世界の食料問題を考える日として国連が制定した日。世界の一人ひとりが協力しあい、「すべての人に食料を」を現実のものにし、世界に広がる栄養不良、飢餓、極度の貧困を解決していくことを目的としています。



▲雨晴食堂では当社、青稜中学校・高等学校の生徒、「Crony」春田理宏シェフとの共創により生まれたおにぎりを期間限定で販売

■「おにぎり」をきっかけに世界の食料問題や栄養課題について考え、一人ひとりが自分にできるアクションを

本キャンペーンは、日本の代表的な食である「おにぎり」にまつわる写真を「#OnigiriAction」と共にSNSや特設サイトに投稿すると、協賛企業・団体の寄付によりアフリカ・アジアの子どもたちへ学校給食が届けられるソーシャルアクションです。あわせて、日本の子どもにも食支援が届きます。これまでに累計243万枚を超える投稿を通じ、世界の食料問題や栄養課題について考え、一人ひとりが自分にできるアクションを起こすきっかけをつくってきました。

■猛暑や長雨など、食を取り巻く課題に想いを馳せ、共創によって「いい未来を、おいしくいただく」おにぎりに

当社は、今年度初のスクールパートナーとなった青稜中学・高等学校 SDGs部の生徒と、「ミシュランガイド東京2022」以降2つ星を維持する東麻布のフレンチレストラン・Cronyの春田理宏オーナーシェフとともに、“少し未来の「おいしい」に想いを馳せるおにぎり”というテーマでレシピでの共創を提案し、今伝えたい想いをおにぎりに込めました。

直近でも、猛暑や長雨による農業への影響や食品ロスなど、食を取り巻くさまざまな課題への関心が高まっています。当社からは、夏の高温に強く食味の良い「高温耐性米」や、おいしいのに未活用だった「アップサイクル食材」を紹介。今夏、実際に生徒たちが夏合宿で新潟県の米産地を訪れて品種改良の背景について学びを深めたり、春田シェフに食材をご確認いただき、これからの当たり前になるようなおいしさを追求した「未来のおにぎり」を考案しました。

実際の具材を議論する中で、生徒からの提案により「被災地へのエール」の気持ちからトッピングに加えられた食材（令和8年熊本地震で被災した熊本県の「生からすみ」、同年8月に豪雨に見舞われた千葉県「生落花生」、令和6年能登半島地震で被災した石川県の「能登の塩」）も、ひとつのおにぎりの中で食味際立つアクセントになっています。



おにぎり
アクション

10.8 » 11.17
THU 2026 TUE

■大崎の「雨晴食堂」ランチメニューに、期間限定でオリジナルのおにぎりが登場

2026年10月9日（金）より、シダックスがJR大崎駅直結の大規模複合施設 ゲートシティ大崎（東京都品川区）で受託運営する職域食堂「雨晴食堂」で、今回の共創により実現したオリジナルのおにぎりを期間限定・数量限定で販売開始します。また店内にはおにぎりアクション投稿促進を呼びかける展示を掲示します。

商品名：おにぎりアクション オリジナルおにぎり「"TSUMUGU(紡ぐ)"」

販売価格：1個200円（税込）各日40個限定 ※1個につき20円を寄付

商品説明：

オイシックス、青稜中学校・高等学校のSDGs部生徒、「ミシュランガイド東京2022」以降2つ星を維持する東麻布のフレンチレストラン・Crony（クローニー）の春田理宏オーナーシェフが、少し未来の「おいしい」に想いを馳せたおにぎりです。

EC食品宅配サービス・OisixのTFT寄付つき商品である野菜ジュース「Vegeel」や白だしを加えて炊いた高温耐性米ともち米に、切り身を作る製造過程で出てしまうさばの端材（切り落とし）をアップサイクルして活用した焼きさばのほぐし身を混ぜ込みました。さらに、昨今の震災や天候要因で被災した地域へのエールの気持ちを込め、令和8年熊本地震で被災した熊本県の「生からすみ」、同年8月に豪雨に見舞われた千葉県の「生落花生」、令和6年能登半島地震で被災した石川県の「能登の塩」もトッピング。ひとつのおにぎりの中で食味際立つアクセントになっています。

販売期間：2026年10月9日（金）～10月16日（金）※土日祝を除く

販売：雨晴食堂 https://www.instagram.com/amehare_shokudo/#



雨晴食堂

Amehare Shokudo



Crony 春田 理宏オーナーシェフ

大分県出身。県内高校調理科を卒業後、「ホテルニューオータニ 博多」に就職。2008年渡仏。アルザス、ペリゴール、プロヴァンス、パリで修業する。パリでは「ローラン」「ルドワイヤン」「サンドランス」など星付き店からネオビストロまで、幅広く経験。2011年の帰国後は「カンテサンス」、北欧の「カドー（デンマーク）」「マエモ（ノルウェー）」で修業。2016年末「Crony」を立ち上げる。同店は「ミシュランガイド東京2022」以降2つ星を維持。

■「おにぎりフォトグランプリ」を今年もサポート

日本人のソウルフードである「おにぎり」に込められる想いはそれぞれで、心温まる写真が数多く集まることから、毎年期間中に並行して「おにぎりフォトグランプリ」を開催し、各賞にふさわしい作品を表彰しています。当社は「未来の田畑へおいしさむすぶで賞」へのご応募作品をサポートいたします。田畑やそこから生まれる恵みを無駄なくおいしくおにぎりとして楽しみ、未来へつないでいく一枚が対象です。受賞者にはOisixの商品詰め合わせをプレゼントします。

■SNSでの投稿キャンペーンを実施「#いい未来をおいしくいただく」

「おにぎりアクション2026」期間中は、Oisixサイトでの寄付つき商品販売の強化、ならびにSNSでの投稿キャンペーンを実施いたします。

新潟県の高温暖性米「新之助」（2026年度新米）を期間限定でTFT寄付つきで販売し、広くおいしさを知っていただく機会につなげます。

季節の恵みをおいしくおにぎりにできたら、あなたの「#いい未来をおいしくいただく」写真をキャンペーンハッシュタグと一緒に投稿してください。ご参加いただいた方の中から抽選で合計8名様に、ミールキット「Kit Oisix」とOisix人気食材詰め合わせをプレゼントします。

■今年も若い世代が主体的に企画する「おにぎりアクション」に協力

「おにぎりアクション」は主旨に賛同し協賛する企業・自治体が投稿枚数に応じて学校給食をプレゼントする仕組みであることから、投稿そのものは無料。用意するのはおにぎりだけなので、学生にとっては参加ハードルが低いソーシャルアクションです。

当社は例年若い世代のアクションをサポートしており、今年は岩手県の高校生によるNPO法人「YOUTH SDGs SIP」が11月1日に開催予定のイベント「モテる稲作展 meets おにぎりアクション」に食材やおにぎりレシピを提供、投稿促進を後押しします。



■おにぎりアクション期間中に販売強化する寄付つき商品

売り上げの一部がTFTを通じ、開発途上国の子どもたちの学校給食になります。

【Oisix】

商品名：2026年度産 新之助 新潟県上越市(白米)2kg

商品価格：価格未定

商品説明：

新之助は、コシヒカリより少しゆっくり育つ品種。なんと20万株の候補の中から選ばれたお米です。コシヒカリとはまた違った、しっかりとした粒感ともちっとした食感が特徴で、2017年に新潟県が自信を持って世に送り出しました。出荷されるのは、厳しい基準をクリアしたものだけ。高い栽培技術と丁寧な管理が求められる、こだわりのお米です。雪どけのきれいな水と、生産者のたっぷりの愛情で育てた上越産の新之助。冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当にもぴったりです。

販売期間：2026年10月29日（木）10:00～11月12日（木）10:00

URL: <https://www.oisix.com/sc/tft>



▲生産者の丸山優妃さんご家族

■おにぎりアクションとは

「食」を通じて世界の食料・健康問題の解決に取り組む日本発の社会貢献運動であるTFTが、2015年より毎年10月16日の「世界食料デー」を記念して実施しているソーシャルアクションです。日本の代表的な食である「おにぎり」をシンボルに、「おにぎり」の写真をSNS（または特設サイト）へ投稿すると、1投稿につき給食5食分に相当する寄付（100円）を協賛企業が提供し、TFTを通じてアフリカ・アジアの子どもたちに給食をプレゼントできる取り組みです。過去11年間の開催で、累計約243万枚の写真が投稿され、約1,280万食の給食を支援先に届けています。2019年にはこの取り組みが「ジャパン SDGs アワード」SDGs 副本部長（外務大臣）賞を受賞しました。

当社は、2008年からアフリカ・アジアの子どもたちへの学校給食支援を行うTFTプログラムに参加。お客様にヘルシーな寄付つき商品を購入していただくという通年の取り組みにより、アフリカ・アジアの子どもたちに累計1,017万食（2026年9月末現在）を超える給食支援をはじめ、学校菜園の運営、給食室の設置など独自の寄付支援を行っています。

「おにぎりアクション」にも初回の2015年から毎年協賛しており、今年も対象商品の販売強化と企業間連携による投稿促進、SNSを使ったキャンペーンを展開することで支援を継続し、より一層の給食寄付活動につなげてまいります。

<https://www.oisix.co.jp/lp/tablefortwo/>



TABLE FOR TWOについて

“TABLE FOR TWO”を直訳すると「二人のための食卓」。先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが食事を分かち合うというコンセプトです。世界の約80億人のうち、12人に1人にあたる約7億人が飢餓や栄養失調の問題で苦しむ一方で、25億人近くが肥満など食に起因する生活習慣病をかかえています（国連食糧農業機関 2024年7月報告書より）。TABLE FOR TWO（TFT）は、世界規模で起きているこの食の不均衡を解消し、開発途上国と先進国双方の人々の健康を同時に改善することをミッションに活動しています。

先進国で1食とるごとに開発途上国に1食が贈られる TABLE FOR TWO(=TFT)プログラムでは、肥満や生活習慣病予防のためにカロリーを抑えた定食や食品をご購入いただくと、1食につき20円の寄付金が、TFTを通じて開発途上国の子どもの学校給食になります。20円というのは、開発途上国の給食1食分の金額です。先進国で1食とるごとに開発途上国に1食が贈られるという仕組みです。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

