

日本米の魅力を、地域の魅力を“おにぎり”に乗せて海外へ！
～日本米で地域創生！「コメイノベーション事業」～
握りたてのおにぎり専門店「ONIGIRI SUN」(アメリカ・ロサンゼルス)
新メニュー「ONIGIRI-Dog(Los Angeles)」発売開始



KNT-CTホールディングス株式会社(本社:東京都新宿区 社長:米田 昭正、以下、KNT-CT)は、未来創造事業の一環として、日本の食材と日本米の魅力を海外へ向け発信し地域創生を目指す「コメイノベーション事業」を開始しています。本事業は、国内の米消費量低下が続く中、米農家のサポートと地方の魅力ある食材をPRすることで地域創生を目指し、「おにぎり」の販売や米由来商品を通して、日本米や国産食材の海外での認知と消費拡大を目指しています。2023年8月にアメリカ・ロサンゼルスにオープンした期間限定店舗「ONIGIRI SUN」では握りたてのおにぎりが大変ご好評をいただき、お客さまも増えている事を受け、この度、「ONIGIRI SUN」を常設店舗として継続営業する運びとなりました。また、営業継続を受け、日本人スポーツ選手の活躍により盛り上がりを見せるロサンゼルスらしく、おにぎりの手軽さや楽しさをアメリカ現地の皆さまへもっと親しみやすさを感じていただけるように、おにぎりを進化・ローカライズした新メニュー「ONIGIRI-Dog (Los Angeles) (*)」の販売を開始します。

*「ONIGIRI-Dog (Los Angeles)」はご飯と海苔でホットドックのように具材を挟んだ当社オリジナルのメニュー名です。

当店「ONIGIRI SUN」の「ONIGIRI-Dog (Los Angeles)」は、スタジアム等で定番かつ大人気の「ホットドック」をおにぎりで表現。オフィスワーカーの手軽なランチをはじめ、お出かけやスポーツ観戦の際など片手で簡単に食べられるホットドックの手軽さは、おにぎりとの共通点があります。通常のおにぎりメニュー同様に日本産の日本米と日本産の海苔を使った大きなおにぎりに、大きなソーセージにたっぷりのフライドオニオンを乗せた、まさに日本とアメリカのコラボメニューです。なお、「ONIGIRI-Dog(Los Angeles)」は東北産の日本米でご提供予定です(ご提供する期間により日本米の産地は異なります)。今後も日本の食をおにぎりに乗せた新メニューを随時展開してまいります。

■メニュー名:ONIGIRI-Dog(Los Angeles)

ドック型（ソーセージ1本）と丸型（具材は焼肉）の2個セット : \$ 13.00（税別）

店頭ではサイドメニューとして、から揚げやドリンク等を組み合わせたセットメニューも提供します。
また事前オーダー（店頭受取）、デリバリーやケイタリングなども受付けています。



昨今、日本でも空前のおにぎりブームとなっており、各地におにぎり専用店舗が続々とオープンし、握りたてのお米の美味しさ、具の組み合わせなどを選ぶ楽しさが見直されています。人気おにぎり店に長時間並ぶ列が名物となり、その光景を SNS で見た多くの訪日外国人観光客が“おにぎり”という日本文化を味わいたい、と訪れるほどおにぎりブームは盛り上がりを見せています。KNT-CTは、国内の米消費量低下が続く中、米農家のサポートと地方の魅力ある食材をPRすることで地域創生を目指し、日本のソウルフード“おにぎり”の販売を通して、日本米や国産食材の海外での認知と消費拡大を図ります。また、訪日旅行の意欲向上につなげることも旅行会社として目指してまいります。

引き続きアメリカ・ロサンゼルスにおいて日本食フードビジネスを数多く手掛ける毘沙門グループレストラン*（ラーメン大黒家 ANNEX 店）のご協力をいただき、協業店舗として運営いたします。

*毘沙門グループレストラン：<https://group.bishamon-ten.com/>

■「ONIGIRI SUN」概要

店舗名:ONIGIRI SUN

店舗場所:321 1/4 E 1st St. Los Angeles(大黒家 Annex 店)

営業期間:11時~22時 / 定休日:月曜

「ONIGIRI SUN」のおにぎりは、日本で大行列のおにぎり専門店にて技術指導をいただいた“握りたてのおにぎり”を日本産の日本米と日本産の海苔を使い、北海道鮭や昆布、おかか等の純和風の具材からから揚げやスタミナ焼肉等のボリューム重視の具材までお好みで組み合わせを選べます。おにぎり1個のサイズもご飯茶碗1杯分以上とボリューム満点の大きなおにぎりです。



参照:

日本米の魅力を、地域の魅力を“おにぎり”に乗せて海外へ！アメリカで握りたてのおにぎりを販売する期間限定店舗「ONIGIRI SUN」をオープン～日本米で地域創生！「コメイノベーション事業」を始動(2023.09.19リリース)
<https://www.kntcthd.co.jp/ja/release/2023/20230919.html>

本事業はKNT-CTがこれまでの旅行サービスを中心とした事業に加え、様々な社会課題に着目し、5年後、10年後の新たな価値の創造を目指し、自社のリソースやノウハウ、パートナーネットワークを最大限に活かし、非日常に加え日常生活を含めたさまざまなシーンで“楽しさ”を提供する企業の実現のため、“未来創造事業”として取り組む新規事業の一環です。

【KNT—CT未来創造事業の展開について】

・「旅する未来フード クリッピー」7月16日より販売開始～捨てられてしまうはずだった茶葉を食べて育った国産
ココロギの粉末配合スナック～(2022.07.06)

<https://www.kntcthd.co.jp/ja/release/2022/20220706.html>

・子育て世代と学校を応援！業務の委託先をワンストップで提案する「PTA業務アウトソーシングサービス」開始
(2022.08.25)

<https://www.kntcthd.co.jp/ja/release/2022/20220825.html>

・変わりゆく学校部活動を多角的に支援する「部活動サポートサービス」開始(2023.02.01)

<https://www.kntcthd.co.jp/ja/release/2023/20230201.html>

・“欲しい”を叶え、“行きたい”をつくる グラス1杯サイズのわいんたび【九州編】【北陸編】11月より順次発売
(2023.10.26)

<https://www.kntcthd.co.jp/ja/release/2023/20231026.html>

その他の未来創造事業は当社コーポレートサイト内ニュースリリースをご参照ください：

<https://www.kntcthd.co.jp/release/>

<リリースに関するお問い合わせ先>

KNT—CTホールディングス株式会社 コーポレート・コミュニケーション部 TEL:03-5325-8547