

ぐるなび

フードホール

ワイ

GURUNAVI FOODHALL WYE ヒタチエ 新メニュー情報

「銀シャリのご馳走おにぎり」を販売開始！

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）が運営する「GURUNAVI FOODHALL WYE ヒタチエ (<https://gurunabi-wye.com/shop/hitachie>)」は、2023年「今年の一皿®」に「ご馳走おにぎり」が選出されたことを受けて、新メニューとして「銀シャリのご馳走おにぎり」3種の提供を2024年1月9日（火）から開始しました。ふんだんに盛り付けられたしるしが特徴的な「GURUNAVI FOODHALL WYE ヒタチエ」オリジナルの「ご馳走おにぎり」を是非この機会にご賞味ください。



銀シャリのご馳走 漬け卵黄の鶏そぼろおにぎり
480円（税込）

特製の漬けだれに24時間漬け込んだ卵黄を甘辛い鶏そぼろと合わせたご馳走おにぎり



銀シャリのご馳走 鮭おにぎり
480円（税込）

厚切りにした北海道秋鮭の塩焼きを乗せたご馳走おにぎり



銀シャリのご馳走 天むすおにぎり
480円（税込）

自家製のだし醤油を絡めた海老を積み上げたご馳走おにぎり

2023年「今年の一皿®」は「ご馳走おにぎり」

<https://gri.gnavi.co.jp/dishoftheyear/>



今年の一皿
10th Anniversary



【選定理由】

1. ふんだんに乗せた具材のしるしが食欲をそそり、見た目の華やかさからSNSを中心に話題となった
2. 豊富な具材から選べる楽しさと飲食店で握りたてを味わうスタイルが消費者に受け、ご馳走へと進化した
3. おにぎりの消費支出額が増加傾向にあり専門店の新規開業が相次いで、中・外食の精米消費を後押しした
4. また海外でも“ONIGIRI”の名で販売され、日本の伝統的な食文化が浸透しつつある

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp