

2024年4月24日

～大阪・関西万博の当社店舗で販売する「日本のおにぎり」～
「旅するおむすび屋」菅本 香菜さんが
新たに共創パートナーとして参画
全国6エリアでおにぎりのワークショップを開催

象印マホービン株式会社は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて、一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出店し、当社最上位モデルの炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんで作るおにぎりを販売することが決定しています。当社は炊飯ジャーメーカーとして、世界中にごはん好きを増やすことを長期的な目標に掲げており、その一環で、おにぎりを通じてごはんのおいしさを国内外に発信していきたいと考えています。

当社店舗では、会場を訪れる世界中の方々に向けて、「日本のおにぎり」と「世界のおにぎり」の2つのテーマで数種類ずつ販売する予定です。「日本のおにぎり」では、自治体や企業・団体などと共創し、おいしさだけでなく、おにぎりを通じて地域の食の魅力を発信し、食べた方に「その地域をもっと知りたい」「その地域に行ってみたい」と思ってもらえる体験の提供を目指します。

このたび、「日本のおにぎり」の共創パートナーとして、「旅するおむすび屋」菅本 香菜（すがもと かな）さんに参画いただくこととなりました。菅本さんは、日本の魅力をおにぎり・おむすびを通じて伝えるため、日本各地でおにぎりのワークショップや食育活動の実施、地域食の魅力発信などに取り組まれています。そんな菅本さんと日本各地の特産物や郷土料理を使ったおにぎりを共創・提供することで、各地域の文化・風土・人に関心を持ち、日本の食文化に触れるきっかけを作り出せるよう、一緒に活動してまいります。

「旅するおむすび屋」菅本 香菜（すがもと かな）さん プロフィール



食べることの楽しさや大切さを伝えるために、おむすびを通じた食育授業や全国の食文化取材などに取り組んでいる。中学高校時代に拒食症を患い死の危険に直面するも大学時代に克服し「食べることは生きること。そして生きる喜び」と実感したことが原体験。

書籍出版とドキュメンタリー映画化が決定。

公式 WEB サイト：

<https://tabisuruomusubiya.studio.site/>

また、菅本さんと共に全国6エリア（北海道/東北・関東・東海/北陸・近畿・中国/四国・九州/沖縄）で、地元の食材や料理を具材にアレンジしたおにぎりを地域の方々と一緒に作るワークショップを実施いたします。皆でおにぎりを作ることで、地元の食文化について改めて理解できるようなプログラムです。初回は、5月20日（月）に青森県青森市で実施予定です。ワークショップの詳細や事後レポートは、菅本さんの各種SNSおよび当社WEBコンテンツ「ONIGIRI WOW!（オニギリ・ワウ!）」でご紹介予定です。

▶当社WEBコンテンツ「ONIGIRI WOW!（オニギリ・ワウ!）」

TOP ページ URL：<https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/>

【ご参考】「日本のおにぎり」共創パートナー

EXPO 酒場（主催：demo!expo）

大阪・関西万博に興味がある人、参加したい人々が集まり語らうイベント「EXPO 酒場」。万博関係者と一般人が分け隔てなく意見を交わす交流の場として全国で展開し、万博に向けた機運を高めていくとともに、街なかから多様なプロジェクトが生み出す起点としての役割も担っています。

これまで5か所（和歌山県和歌山市、大阪府松原市、香川県高松市、京都府京都市、島根県出雲市）の「EXPO 酒場」で地元食材を生かしたおにぎりの提供を行いました。

おにぎりサミット（主催：一般社団法人おにぎり協会）

おにぎり縁がある自治体・企業・組織がそれぞれにつながりあい、新しい価値を生み出し、「おにぎりを通じたまちづくり推進」について考える取り組み。2024年2月2日に1回目が開催され、参加自治体の首長たちによる署名式などが執り行われました。

当社もおにぎり協会の会員であり、おにぎりサミットに参加された2自治体（埼玉県深谷市、和歌山県みなべ町）と共創し、おにぎりの具材を考案。おにぎりサミット当日に参加者におにぎりを提供しました。

以 上