

【エリア限定販売】
テイクアウト専門のおにぎり店「TARO TOKYO ONIGIRI」
港区・千代田区を中心にケータリング販売スタート
～片手で手軽に食べられるおにぎりだからこそ、ロケや撮影での差し入れに最適～

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」）が共同で設立し、22年5月にオープンした「TARO TOKYO ONIGIRI」第1号店（東京都・虎ノ門）にてケータリング販売を6月13日より開始いたしました。



TARO TOKYO ONIGIRIの魅力

米、塩、海苔のおにぎり3種の神器へのこだわり

白米は宮城県登米市産特別栽培米の「ひとめぼれ」、塩は宮城県・石巻市の「伊達の旨塩」、海苔は「有明産個包装の海苔」を採用しています。米は全国各地の銘柄米を20種類以上、塩は30種類以上、海苔も様々な種類を組み合わせ、試行錯誤を重ねました。

また、白米の他に玄米や黒米も採用しヘルシーで健康的なおにぎりを目指しております。

具材へのこだわり「マリアージュ」と「具材比率」

彩り楽しい具材も TARO TOKYO ONIGIRI の魅力の一つ。旨味の相乗効果が期待できる具材を掛け合わせ「マリアージュ」させる事で食材の持ち味を最大限引き出す事にこだわりました。またお米に対して具材量が通常のおにぎりに比べ1.5～2倍と贅沢にのせているため、最後のひと口まで美味しく楽しむことができます。

・人気商品のご紹介

1位「三陸産銀しゃけ 塩こうじ漬け」

三陸で水揚げされた極上銀鮭のうまみを塩こうじの甘味で引き出した絶品マリァージュ。

2位「北海道直送 鱈沢いくら醤油漬 ぎざみ三つ葉添え」

ごはんのお供の女王、いくら醤油漬。
海の宝石が口いっぱい弾ける幸福をどうぞ。

3位「銀だら ゆず味噌西京焼き」

脂ノ抜群の上質な銀だらを TARO 自家製の味噌床で漬け香ばしく焼き上げました。
爽やかなゆず味噌の香りとともに、 Teppan のうまさをご堪能ください。



※写真は約6,000円分のセット内容です

■概要

セット内容	: ご予算感に応じてご相談可能です
お届けエリア	: 東京都港区(虎ノ門全域/西新橋全域/赤坂全域/六本木1丁目~3丁目) 千代田区(霞が関全域/永田町全域/内幸町全域)
送料	: 一律税込 1,200 円
注文方法	: ご来店または、お電話、メールにて
注文期限	: 前日の 20 時まで
お渡し方法	: ①お届け (ご指定の時間までにスタッフがお届けいたします) ②ご来店 (送料はかかりません)
お届け時間	: 10:00~19:00

※イベント等大口のご注文の場合は、お早めにご予約をお願い致します。

※お届けの場合、10,000 円以上のご注文から承ります。

※天候条件等によるキャンセルの可能性がある場合は、必ず予約時にご相談ください。

◆ご注文窓口◆

TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門

住所: 東京都港区虎ノ門 1-12-11 虎ノ門ファーストビル 1F

TEL: 03-6206-7550 メール: tt-toranomon@tarotokyo.jp

HP: <https://www.tarotokyo.jp/>

◆会社概要◆

会社名	: まん福ホールディングス株式会社
HP	: https://manpuku-hd.jp
住所	: 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役社長	: 加藤智治
事業内容	: 食に特化した事業承継プラットフォーム事業