

おにぎり専門店 TARO TOKYO ONIGIRI より 【究極の焼きおにぎりプロジェクト】始まる！ ～醤油ソムリエル黒島慶子氏が監修～

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」）が共同運営する TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門店にて、究極の焼きおにぎりプロジェクトが始動しました。

第一弾は3月1日（水）より、醤油ソムリエルである黒島慶子氏とコラボし、厳選醤油で焼き上げた新メニュー焼きおにぎりの販売を開始いたします。



究極の焼きおにぎりプロジェクトの一環として、醤油ソムリエルである黒島慶子氏をお招きし、“焼きおにぎりに合う醤油”をテーマにした試食会を開催しました。当日は、参加者全員で黒島氏が厳選した全10種の醤油を試飲し、焼きおにぎりにして食べ比べを行いながら、それぞれの醤油の味・見た目・成分の特徴、製造工程、つくり手である蔵人の方々を黒島氏からご紹介いただきました。どの醤油もそれぞれの個性があり、改めて醤油の奥深さを再発見できました。

第一弾は、南蔵商店の「つれそい」をピックアップ。原料は大豆のみで製造しており濃厚でまろやかな味わいが特徴です。今後も定期的に変更して販売予定です。店内で焼き上げる、香ばしい醤油の香りがたまらない焼きおにぎりシリーズ！季節に応じて変化する至高の逸品をお楽しみください！



■新メニュー概要

焼きおにぎり 180円（税込）

南蔵商店「つれそい」使用

国産の丸大豆と天日塩のみを原料として、創業から145年以上使用する木桶で熟成させた
たまり醤油。

原料大豆に対して、水を半量しか使用しない「五分仕込み」という方法で仕込まれており、旨味たっぷりの濃厚な仕上がりのお醤油です。小麦を一切使用していないため、グルテンフリー志向の方にもおすすめです。



※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

■黒島慶子氏 プロフィール

醤油ソムリエール及び醤油官能検査員。Webとグラフィックのデザイナー。小豆島の醤油のまちに生まれ、蔵人たちと共に育つ。20歳のときから小豆島を拠点に全国の蔵元を訪ね続け、デザイン、撮影、執筆、講座、レシピ作りなどを通じて良い醤油を結び続けている。高橋万太郎と共著の『醤油本』を出版。（<http://genkosha.co.jp/shoyu>）



■店舗概要

店舗名 : TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門店
住所 : 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-12-11 虎ノ門ファーストビル1階
営業時間 : 8:00～16:00（平日）/定休日（土日祝日）
HP : <http://www.tarotokyo.jp/>
Instagram : https://www.instagram.com/tarotokyo_onigiri/
ご予約 : 03-6206-7550
※事前予約注文お受けしております
※大口注文、ケータリングのご相談承ります

■神明HD 概要

会社名 : 株式会社神明ホールディングス
住所 : 兵庫県神戸市中央区栄町通 6-1-21 神明ビル
代表取締役 : 藤尾益雄
HP : <https://www.shinmei-holdings.co.jp/>



■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
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 : 加藤智治
HP : <https://manpuku-hd.jp>

