

【伊勢丹 新宿店にて POPUP ショップ開催！】
6月14日（水）よりスパイス&ハーブを使ったおにぎり3種を発売！
TARO TOKYO ONIGIRI×魅惑のスパイス&ハーブフェス

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 は、6月14日（水）～20日（火）の期間限定で伊勢丹新宿店 フードコレクションにて開催される【魅惑の香り…スパイスとハーブに誘われる七日間】に参加いたします。期間中はスパイス&ハーブを使った『海老の黒七味グリル 木の芽と枝豆のジェノベーゼ』『静岡県産うなぎ 若摘み実山椒添え』『和牛と根菜 すき焼き仕立て 生七味添え』をはじめとした全11種類の具材のおにぎりが店頭並び、お米は白米、玄米、黒米からお選びいただけます。是非この機会に TARO TOKYO ONIGIRI のおにぎりをご堪能ください！



■ 今回のテーマは【魅惑の香り…スパイスとハーブに誘われる七日間】

【魅惑の香り…スパイスとハーブに誘われる七日間】は、スパイス&ハーブの力で梅雨の時を乗り切ろう！と今回伊勢丹新宿店で初開催されるイベントです。スパイス&ハーブを使った多種多様なフードやスイーツが集結します！

TARO TOKYO ONIGIRIでは、今回のテーマにちなんだ新商品2種と人気のお肉を使用した商品1種を発売するほか、店舗で人気の定番商品8種も含め、全11種類が新宿伊勢丹に勢揃いします。

■ TARO TOKYO ONIGIRIについて

米、塩、海苔、具材全てにこだわり、厳選した素材のみを使用した手づくりおにぎり。魚や野菜を中心に、ビーガンの方向けのおにぎりやヘルシー志向の方々へのラインナップも充実しており、好評をいただいております！具をおにぎりの上に盛り付けることで、具材をしっかりと感じることができ、最初から最後までお米と具材と一緒に味わえるよう黄金比率でつくられた食べ応え抜群のおにぎりです。見た目も色鮮やかで楽しいTAROのおにぎりは手土産にも最適です！

※現在、虎ノ門に1店舗展開しておりますが、7月には2号店を人形町にオープン予定です。

■スパイスメニュー概要

<新商品>

『海老の黒七味グリル 木の芽と枝豆のジェノベーゼ』

340円（税込）

木の芽の香りが口いっぱいに広がる和風ジェノベーゼ。
スパイシーな海老グリルとの相性も抜群です。



<新商品>

『静岡県産うなぎ 若摘み実山椒添え』

540円（税込）

静岡県産のふっくらとした鰻を自家製山椒タレで仕上げた香り豊かな蒲焼き。
添えてある若摘み実山椒がピリッと良いアクセントとなっています。



<人気定番商品>

『和牛と根菜 すき焼き仕立て 生七味添え』

340円（税込）

発売当初から人気の和牛を使った贅沢おにぎり。
牛蒡や蓮根などの根菜もたっぷり入って食物繊維も豊富。
生七味がピリリといい仕事をしています。



※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

■ポップアップ概要

店舗名 : TARO TOKYO ONIGIRI

出店期間 : 6月14日（水）～20日（火）

住所 : 東京都新宿区新宿3-14-1

伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション

営業時間 : 10:00～20:00

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

Instagram : https://www.instagram.com/tarotokyo_onigiri/

■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>

