



株式会社 RETOWN



タイガー魔法瓶株式会社



幸南食糧株式会社

第1フェーズ：手握りのおにぎり専門店をオープン

「おにぎり向上委員会」のプロジェクト第1弾として、食材や炊き方を追求した、手握りのおにぎり専門店「おにぎり竜」を4月19日(金)にオープンいたします。

おにぎり店の開発にあたり、「おにぎり向上委員会」の三社で試作会を繰り返し、おにぎりに最適なお米、炊き方、握り方を追求しました。

▶お米：「つや姫」

「つや姫」は炊きあがりのツヤ、ほどよい粘りが特徴です。お米本来の旨みを持ちながら、中に入れる具材の美味しさの邪魔をしないため、おにぎりにした時にバランスよく仕上がります。さらに冷めてもしっかりと旨みが残ることから、お持ち帰りいただくお客様にも美味しく召し上がっていただける、おにぎりに最適なお米です。



▶炊飯器：タイガー土鍋圧力 IH 炊飯ジャー〈THE 炊きたて〉JPG-X100

高い蓄熱性と熱伝導を誇る「プレミアム本土鍋」を採用し、かまどに迫る高火力を実現。さらに、余分な水分を素早く蒸発させる「つや艶内ふた」や、200度以上の高温で仕上げる「高温蒸らし」の効果により、お米の粒と粒の間に残った余分な水分をとばしながら、お米の甘みと香りを引き出し、一粒ひと粒存在感のある、おにぎりに最適なごはんを炊き上げます。



▶握り方：伝統的な木杵を使用した、手握り

できるだけあつあつの状態でおにぎりを召し上がっていただけるよう、炊飯器から直接取り出したご飯を、木杵に入れ、具材をたっぷり詰め込んで、最後にふっくらとした食感になるように、手握りをしています。木杵を使用することで一定の大きさのおにぎりを作ることができるため、計量の手間が省け、よりあつあつの状態で、できたてのおにぎりをお客様へ提供いたします。

