

## ミッション：できたてのおにぎりを食べられる環境を増やす

米食文化が衰退しているのは米食以外のパン食を含む食の多様化が進んでいることが主な要因だと考えられます。街なかを見渡してみても、焼きたてのパンを食べることが可能なお店は街に多くあるにもかかわらず、できたてのあつあつおにぎりを食べられるお店は非常に少ないという現状があります。

そこで本委員会は、おにぎりの美味しさを追求するだけでなく、「できたてのおにぎりを食べられる環境を増やす」というミッションを掲げ、3つのフェーズに分けて様々なプロジェクトに取り組んでまいります。

- ▶第1フェーズ：おにぎりに最適な米、水、塩、炊き方、握り方を追求し、手握りのおにぎり専門店をオープンする。
- ▶第2フェーズ：飲食店で、できたてあつあつのおにぎりを提供する際に直面する、提供スピードや省人・省力・省スペース等の店舗オペレーション上の課題解消を目指す。
- ▶第3フェーズ：コンビニコーヒーのように、ユーザーセルフでのできたてあつあつおにぎり提供を目指す。

## 三社の強みを生かし、「本当に美味しいおにぎり」を追求する

本委員会の各メンバーが衆知を結集し、水、具材、お米、炊き方、塩加減、海苔の種類、握り方など、細部にまでこだわった「本当に美味しいおにぎり」を開発してまいります。

- ・RETOWN：「ほんものを誰にでも」を掲げ、飲食店の多店舗展開や、3か月で鮭職人を育成する「飲食人大学」を運営する。できたてのおにぎりを気軽に楽しむことが出来るお店のプロデュースを行う。
- ・タイガー魔法瓶：「世界中に幸せな団らんを広める。」という企業理念のもと、真空断熱保温の魔法瓶や土鍋IHの圧力炊飯ジャーなど、ぬくもりのある製品を作り続けている。おにぎりに最適な水加減や炊き方を追求し、「おにぎり最適炊飯器」を実現する。
- ・幸南食糧：「心にひびくおいしいお米 おくさま印」ブランドを掲げ、お米一筋48年の米穀卸メーカー。全国各地のお米から厳選した「おにぎり最適米」を実現する。

飲食店×炊飯器メーカー×お米屋さんがタッグを組むことで、本当においしいおにぎりを追求することが可能となります。日常的にできたてのおにぎりを楽しむことが出来るよう、様々なプロジェクトをしかけてまいります。



▲お米・炊き方選定会の様子