

ニュースリリース



各位

会社名 株式会社神明ホールディングス
代表者名 代表取締役社長 藤尾 益雄

問合せ先 経営管理本部 経営企画部
(電話 078-569-0010)

TARO TOKYO ONIGIRI 4月に新店オープン

5号店『TARO TOKYO ONIGIRI グランスタ東京』

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」）の子会社で、神明グループの外食事業を担う、RICE REPUBLIC 株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：川原田美雪）が運営する TARO TOKYO ONIGIRI は、5号店目となる『TARO TOKYO ONIGIRI グランスタ東京』を4月24日（水）にオープンいたします。東京駅限定商品も発売いたします。

皆様のご来店をお待ちしております。

【5号店】TARO TOKYO ONIGI グランスタ東京

JR 東京駅構内のエキナカ商業施設「グランスタ東京」の改札内地下1階スクエア ゼロエリアのお弁当・惣菜ゾーンのリニューアルオープンにあたって、TARO TOKYO ONIGIRI が東京駅初出店いたします。店舗でお馴染みのおにぎりやお弁当に加え、東京駅限定の特別おにぎりも販売いたします。東京の玄関口である東京駅で、旅の始まりを TARO TOKYO のおにぎりでお楽しみください。

■グランスタ限定 GRANCH BENTO

静岡県産うなぎ 奈良漬け添え 720円（税込）



静岡県産のうなぎをたっぷり使った東京駅限定の贅沢なおにぎりです。アクセントに築地の老舗漬物店『吉岡屋』の奈良漬を刻んで加えることで、独特の食感と風味を感じられます。ピリリと効いた山椒と、彩りと香りを加えるエゴマが乗るのが TARO 流。醤油の香りと程よい甘さが広がる特製タレが全体の味を整えます。旅行の始まりにも、特別な日にも、大切な人へのお土産にもぴったりなご褒美おにぎりです。

※品切れの際はご容赦ください。※事情により入荷状況が変わる場合があります。

新発売！グランスタ限定 期待値を超える、お弁当「GRANCH BENTO」とは

新オープン7ショップを含む常設25ショップが新たに開発したグランスタ東京 新・限定弁当「GRANCH BENTO（グランチ弁当）」を4月24日（水）から販売します。期待値を超える、お弁当「GRANCH BENTO」。思わず目を引く美しさ。心揺さぶられる味わい。体験したことのない、驚きが詰まったお弁当。各ショップが選び抜いた希少性のある食材など、グランスタ東京でしか味わえない特別なお弁当を揃えています。

■【オープン記念】グランスタ東京 限定商品

プレミアム TARO 2 1,080 円（税込）



TARO TOKYO の贅沢シリーズでも大人気の「北海道直送いくらの醤油漬け 刻み三つ葉」とグランスタ東京店限定「静岡県産うなぎ 奈良漬け添え」を贅沢に合わせた OPEN 記念セットです。単品よりもお得にご購入いただけます。GW 中の旅のお供に、少し贅沢なおにぎりはいかがでしょう。2週間限定のお得なセットを是非お買い求めください。

販売期間：4/26（金）～ 5/12（日）※1日100食限定

▼店舗概要

店舗名：TARO TOKYO ONIGIRI グランスタ東京

住所：東京都千代田区丸の内 1-9-1

JR 東日本東京駅構内地下1階（グランスタ東京 スクエア ゼロエリア）

電話番号：03-6259-1717

営業時間：平日・土 8:00～22:00 / 日・祝日 8:00～21:00

※営業時間は変更となる場合があります。

■TARO TOKYO ONIGIRI とは

米文化を原点進化して、おにぎりの魅力を世界へ。

2022年5月10日、東京虎ノ門にて、原料と創作にこだわったテイクアウト型店舗として1号店をオープン。

「TARO TOKYO ONIGIRI」の名前には、日本食文化の源流である「おにぎり」を、日本人古来の名前「TARO」というブランド名で、おにぎりの新たな価値を食の都「TOKYO」からグローバルに発信するという想いが込められています。

～TARO のこだわり～

おにぎりの【三種の神器】とされる「米」・「塩」・「海苔」に存分こだわり、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。米は白米・黒米・玄米の3種を使い、具材に合わせて提供しています。

～おにぎりを “ONIGIRI” へ 米文化のポテンシャルは無限大～

2013年12月、日本の「和食」は、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中で日本の食文化が圧倒的に支持されています。その日本食のすべての基礎となっているのは、言うまでもなく「米文化」です。米文化の代表格ともいえる“おにぎり”は、時代とともに進化し今ではレパートリーが増え、食物繊維が豊富な玄米や黒米、そして具材に発酵食材を合わせることで、“腸活”に繋がる、ヘルシーフードとしても注目され、これからも発展していく無限の可能性を秘めています。「TARO TOKYO ONIGIRI」は、米文化の代表格ともいえる“おにぎり”をよりおいしく、より楽しく、より健康的にアップデートし「ヘルシー・ファースト・フード」としてグローバルに展開していきます。

■運営会社 概要

会社名：RICE REPUBLIC 株式会社

本社：東京都中央区日本橋小網町16-14

代表取締役：川原田 美雪

HP：<https://www.tarotokyo.jp/>

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

以上