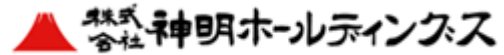


2023年7月14日

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 経営企画本部経営企画部
(電話 078-569-0010)

【2号店】“TARO TOKYO ONIGIRI 人形町ファクトリー”が

7月19日（水）グランドオープン！

～人形町店限定 OPEN セットを販売します～

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」）と、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」）が共同運営する TARO TOKYO ONIGIRI は、2号店目となる『TARO TOKYO ONIGIRI 人形町ファクトリー』を7月19日（水）より人形町にオープンいたします。開店を記念し、人形町店限定 OPEN セットも発売。皆様のご来店をお待ちしております。



TARO TOKYO ONIGIRI



■人形町店限定 OPEN セット (オープン記念メニュー)

TARO TOKYO のおにぎりを知っていただくスターターセットとして、3種類の TARO 3 をご用意いたします。

1. TARO3 (定番セット) : 770 円 (税込)

おにぎりの定番の鮭・梅・たらこのセットです。TARO の定番をお楽しみください。

2. TARO3 (銀だらセット) : 840 円 (税込)

開店当初から人気のゆず味噌を合わせた銀だら西京焼きのおにぎりと、ふき味噌を合わせた江戸前のあさりおにぎり、味噌を合わせたちりめん山椒のおにぎりのセットです。3種類の味噌の風味をお楽しみください。

3. TARO3 (すき焼きセット) : 840 円 (税込)

黒毛和牛を用いた根菜たっぷりのすき焼きに、生七味が香るすき焼きおにぎり、人気 TOP の出汁パンチ×3、いぶりがっこの香りが広がるマイルドな金山寺味噌とチーズを合わせたおにぎりのセットです。



※写真はイメージです。※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。

■人形町ファクトリーについて

虎ノ門店と同様の開放感のあるデザインを踏襲しつつ、セントラルキッチンとしての機能を拡張するレイアウトにいたしました。今後の店舗展開に向けて各店舗の仕込みやおにぎりの製造を担えるよう、厨房設備や配置にこだわり、食の安全を守りながら製造できる体制を整えました。

今回の店舗は店頭で立食できる簡易的なイートインスペースを設け、お客様同士の会話も楽しんでいただける店舗設計としております。

TARO TOKYO ONIGIRI は普段のお食事から手土産まで、幅広いニーズにお応えできるメニューを今後もご提供してまいります。

■店舗概要

店 舗 名 : TARO TOKYO ONIGIRI 人形町ファクトリー

住 所 : 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 16-14 神明日本橋ビル 別館 1F

電話番号 : 03-5801-9977

営業時間 : 平日 8:00~16:00 土日祝日定休日

※下記日程は、営業時間が異なります。

プレオープン (7/18) : 10:00 - 14:00 / グランドオープン (7/19) : 10:00 - 16:00

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

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

■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思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まいります。

■株式会社神明ホールディングス 概要

1950年10月設立、兵庫県神戸市に本社を置く。

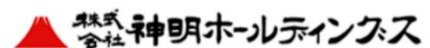
祖業の米卸業を主軸に、現在は米穀類の取扱いから米加工品、青果、水産物、乾麺等幅広い商材を展開。

また、米をはじめとした生産地への支援やIT技術の導入提案、青果物の流通改革に着手している。

さらに、中食・外食産業の出口戦略にも注力し、生産から販売までをつなぐ“アグリフードバリューチェーン”の構築をグループ一丸となって目指している。

住所：兵庫県神戸市中央区栄町通 6-1-21 神明ビル

H P：<https://www.shinmei-holdings.co.jp/>



■まん福ホールディングス株式会社 概要

2021年4月、食に特化した事業承継プラットフォームとして創業。

食ビジネスの分野における後継者不足の課題を解決すべく、歴史ある企業を承継し、食ビジネスにおいて経験豊富なメンバーが経営者となり、前オーナー様の想いや会社の伝統・ブランドを受け継ぎながら「第二の創業」をリードするビジネスモデルを展開する。受け継いだ会社は原則“売却しない”ことと、“うまい”をモットーに、初年度は5社の会社を受け継ぎ、各社成果と実績を積み上げつつ、グループ内でシナジー効果も発揮している。

住所：東京都渋谷区恵比寿西 1-15-10 第6横芝ビル7階

H P：<https://manpuku-hd.jp>



以上