2024 年 3 月 18 日

ニュースリリース

株式会社神明ホールディングス

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 ３月に新店オープン

３号店『TARO TOKYO ONIGIRI 新宿御苑』、４号店『TARO TOKYO ONIGIRI RAYARD MIYASHITA PARK』

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、３号店目となる『TARO TOKYO ONIGIRI 新宿御苑』を３月 13 日（水）に、４号店目となる『TARO TOKYO ONIGIRI RAYARD MIYASHITA PARK』を３月 15 日（金）にオープンいたしました。店舗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。

【３号店】 TARO TOKYO ONIGIRI 新宿御苑

新宿御苑園内「楽羽亭 あかふじ茶室」に TARO TOKYO ONIGIRI 初のイートイン併設店舗を OPEN いたします。TARO オリジナルの具材を使用して店舗で握ったおにぎりを新宿御苑の自然の風景と一緒にお楽しみいただけます。また、テイクアウトのお弁当も販売いたします。季節の装花が彩る歴史ある茶室で、新しい ONIGIRI 体験をお楽しみください。

■新宿御苑 限定商品

ONIGIRI GOZEN 1200 円（税込）

握りたての TARO おにぎり２種と自家製豚汁、築地の老舗『吉岡屋』のお漬物を合わせたおにぎり御膳です。抹茶等のドリンクや、フルーツ大福もご用意しております。新宿御苑の桜景色を楽しみながら、TARO のおにぎりを体験してください。
※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。

▼店舗概要

店　舗　名：TARO TOKYO ONIGIRI 新宿御苑
住　　所：〒160-0014 東京都新宿区内藤町 11 新宿御苑内 あかふじ茶室
電話番号：03-3341-1461
営業時間：新宿御苑の営業時間による
定休日：月曜日
※新宿御苑の特別開園期間には営業いたします。詳細は新宿御苑からのアナウンスをご確認ください。

【４号店】TARO TOKYO ONIGIRI RAYARD MIYASHITA PARK

若者文化の拠点、インバウンドニーズの高い RAYARD MIYASHITA PARK で、ONIGIRI の海外展開モデルの可能性を探求する店舗を出店いたします。

コンパクトな店舗ながら店舗製造の体制を構築し、オーダーをいただいてから盛り付け・包装を行うバイオーダーの仕組みを導入します。ONIGIRI が世界のファストフードになるイメージを渋谷から体現してまいります。

■RAYARD MIYASHITA PARK 限定商品

選べるおにぎり 2 個と唐揚げセット TARO SET　980 円（税込）

TARO のおにぎり２つと唐揚げのセット。お好きなおにぎりをお選びください。お味噌汁セットもおすすめです。
※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。

▼店舗概要

店舗名：TARO TOKYO ONIGIRI RAYARD MIYASHITA PARK
住所：〒105-0001 東京都渋谷区神宮前六丁目 20 番 10 号 RAYARD MIYASHITA PARK South 2F
電話番号：03-6421-0884
営業時間：11:00～21:00
定休日：施設の定休日による

■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