

2024年7月17日
株式会社東武ストア

パリから逆輸入された新しい食体験！
2024年 食のトレンド「パリ風おにぎり」発売
7/19(金)より東武ストア全店で先行発売します

株式会社東武ストア（本社：東京都板橋区、代表取締役社長：木村 吉延）は、東武ストア全店にて2024年7月19日（金）から日本の伝統料理おにぎりとフランスの食文化を融合させた「パリ風おにぎり」（製造社：株式会社ミツハシ）を先行販売します。※一般発売は2024年7月26日（金）～

「パリ風おにぎり」は、トマトやオリーブ・チーズなど、フランス料理のエッセンスを加え、独自に進化したおにぎりです。昨年クックパッドが発表した「食トレンド予測 2024」にもピックアップされ、逆輸入的にさらなる注目が予想されています。

また、年々国内の米離れが進む状況でも、国内外で専門店が増加しているなど、「おにぎり」自体への関心の高さから、お米の消費拡大も期待されています。
トレンド感のあるパリ風おにぎりを食べて、フランス気分をお楽しみください。

いつもの日常を少しだけ 楽しくおしゃれな上向き気分！

パリ風おにぎり



「パリ風おにぎり」概要

- ・ 発 売 日 2024年7月19日（金）～
- ・ 販売店舗 東武ストア全店
- ・ 商 品 トリュフ薫る牛しょうがバター風 178円（参考税込192円）
 しゃけチーズのバジル風 178円（参考税込192円）
- ・ 製造社 株式会社ミツハシ

以上

【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 人事・総務部 広報担当：梅沢

TEL 03-5922-5111(代表)

■「パリ風おにぎり」の詳細

※写真はイメージです。

商品名：トリュフ薫る牛しょうがバター風



特長：牛肉と高級食材トリュフで、和と洋を融合させた“Onigiri”。
一口でトリュフの薫りが広がります。

ごはん：フランスで煮込み料理の横に添えられるバター風味ライス

具材：トリュフソースで和え、洋風にアレンジした牛肉の生姜煮

商品名：しゃけチーズのバジル風



特長：“しゃけとチーズのバジルソース掛け”をイメージした“Onigiri”。スイートバジルの爽やかな香りが広がります。

ごはん：華やかな緑色が目を引く、バジル風ソースを和えたごはん

具材：主役のしゃけの存在感のある塩味と、チーズの旨味と甘味の絶妙な味わい

【参考】

農林水産省農産局

①公式Instagram gohanmaff (@ gohanmaff)にて、フランス版おにぎり「パリおにぎり」を紹介
【農林水産省 HP】>米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html>

【農林水産省 HP】>米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ！」>おにぎりレシピ

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/recipe.html>