

# 「おにぎり革命」を大阪から巻き起こす！ 日本とアメリカ文化のハイブリッド系「おにぎりバーガー」の本店が、2月15日に大阪・黒門市場にオープン！

目の前で作るホカホカおにぎり、一番人気は神戸牛100gを贅沢に挟んだ「神戸牛バーガー」！ミシュランでも注目の日本のソウルフード「おにぎり」がハンバーガースタイルに進化

ハワイのファーストフード「スパムおむすび」からヒントを得た「おにぎりバーガー」のコンセプトは、「MAKE FOR YOU」。注文を受けてから握り、ホカホカの出来たてをご提供します。具材のバリエーションは、高級食材の神戸牛や、神戸長田のぼっかけ風にゴロゴロの食感を楽しめる肉味噌、ビッグサイズのエビフライ、厚揚げなど多種多彩。ボリューム感たっぷりの具材が見えるバーガータイプなので、インスタ映えも抜群です。



「おにぎり革命」を大阪から巻き起こす！「おにぎりバーガー」

株式会社おかげさまで（本社：大阪市東淀川区）は、作りたてホカホカの新感覚のおにぎり「おにぎりバーガー」の1号店（本店）を2月15日（金）に、大阪・黒門市場にオープンします。「おにぎりバーガー」は、ハワイの「スパムおむすび」から着想を得て、日米の文化を融合させたハイブリッドフードです。カリッと焼いたスパムと薄焼き卵を挟んだハンバーガーのように食べるおにぎりを目の前で作り、熱々の出来たてをご提供します。

▼ 「おにぎりバーガー」公式サイト：<https://onigiriburger.com/>



神戸牛がぎゅっしり100gの神戸牛おにぎりバーガー

### ■ミシュランでも注目の日本のソウルフード「おにぎり」をハンバーガースタイルに進化

おにぎらず、おにぎりサンドなど、いわゆる「進化系おにぎり」が近年ブームを巻き起こしています。また、2018年には世界で初めて、おにぎり専門店が『ミシュランガイド』に掲載されるなど、世界規模でおにぎりへの注目が集まっています。

おにぎり人気が高まる中、昨年秋、株式会社おかげさまでは、新感覚のおにぎり「おにぎりバーガー」を催事でオープン。シュークリームのテイクアウト専門店のパイオニア「ビアドパパ」の仕掛け人・吉川靖師が日本のソウルフード「おにぎり」を世界へ発信したいと、ハワイのファーストフード「スパムおむすび」からヒントを得て考案されたレシピです。

香ばしく焼いたスパムと薄焼き卵をおにぎりで挟んだハンバーガーのように食べるおにぎりが、学生や社会人、外国人など幅広い層の間で評判を呼び、このたび満を持して店舗を構えることにいたしました。1号店（本店）に選んだ場所は、観光地でもある人気スポットの大阪・黒門市場。観光客はもちろん、地元の皆さんに新しい味を体感していただけます。



日米の文化を融合させたハイブリッドフードがオープン

### ■目の前で作るホカホカおにぎり、一番人気は「神戸牛バーガー」

「おにぎりバーガー」の一番のこだわりは、作りたてのホカホカをご提供すること。オーダーを受けてから、目の前で握り、温かいおにぎりを召し上がっていただくスタイルを採用しました。コンセプトは「MAKE FOR YOU」。コンビニやテイクアウトの店の冷たいおにぎりとは一線を画す、心にまでじんわりと温もりを届ける新タイプのおにぎりです。毎日でも飽きずに食べられるよう、具材は豊富なバリエーションをご用意。ベーシックなおにぎりバーガー（280円）の他、ツナマヨネーズや梅などの定番はもちろん、神戸長田のローカルフード「ぼっかけ」風にゴロゴロの食感を楽しむ肉味噌、ビッグサイズのエビフライ、それに厚揚げなど、さまざまなラインナップからお選びいただけます。中でも人

気が高いのは、高級食材の神戸牛を使った「プレミアム神戸牛バーガー」（税込1,200円）。焼肉、鉄板焼き、すき焼きと比べ、神戸牛をリーズナブルに食べられるとあって、特に観光客の方々に人気の高いメニューです。



ハンバーガー感覚で手軽に食べれる

### ■こだわり抜いた米と海苔、フォトジェニックな「映える」ビジュアル

「おにぎりバーガー」は、食材選びにもとことんこだわりました。全国各地のお米を食べ比べ、温かいおにぎりに最適な、京都・丹後の棚田で農業を使わずに栽培したお米を厳選。また、海苔は、有明海2番海苔を使用。お米・海苔ともに人気寿司店「鮓 きずな」が直接取引しているこだわりの逸品です。味付けの監修も「鮓 きずな」にお願いしました。また、見た目でも楽しめるよう、ビジュアルも重視。ボリューム感たっぷりの具材が見えるバーガータイプなので、片手で持って写真を撮ればインスタ映えは確実です。フォトジェニックフードが好きな方にも是非食べていただきたいバーガーです。



差し入れや手土産にも！テイクアウトボックス

<「おにぎりバーガー黒門市場本店」店舗概要>

住所：〒542-0073 大阪府大阪市中央区日本橋1丁目17-8

営業時間：9時～18時30分

定休日：なし

TEL：080-6848-0582

【株式会社おかげさまで について】



本社：〒533-0033 大阪市東淀川区東中島4丁目1-11-1F

代表者：代表取締役 田井健太郎

設立：平成30年7月18日

URL：<https://onigiriburger.com/>

事業内容：飲食店の経営、コンサルティング業

【一般の方向けのお問い合わせ先】

ブランディングディレクター吉川靖師

TEL：090-4900-1718

Email: [yoshikawa@onigiriburger.com](mailto:yoshikawa@onigiriburger.com)



蓮根とゴボウのきんぴらおにぎりバーガー

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000041674.html>

株式会社おかげさまでのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/41674](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/41674)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ブランディングディレクター吉川靖師

TEL：090-4900-1718

Email: [yoshikawa@onigiriburger.com](mailto:yoshikawa@onigiriburger.com)