



🕒 解禁日時：2026年6月18日（木）午前8時（PST）以降

1,000年の伝統をシリコンバレーの日常に。 「Onigiri Sen」、サンノゼに待望の初上陸

T&T Supermarket サンノゼ店 グランドオープン | 2026年6月18日（木）

■ キーファクト

バイエリア初進出：2026年6月18日（木）、カナダ最大手で米国展開を進めるアジア系スーパー「T&T Supermarket サンノゼ店」のグランドオープンに合わせ、待望の販売を開始。

冷めてもふっくら：米国の厳しい冷蔵規制による「ご飯が硬くボソボソになる」致命的な課題を、最新テクノロジーと独自の素材選定で克服。

折り紙付きの実績：シアトル・マリナーズの本拠地「T-Mobile Park」や、ビル・ゲイツの母校「Lakeside School」のケータリングに採用されるなど、すでに現地で圧倒的なトラクションを獲得。



Onigiri Sen 独自の3ステップ鮮度フィルム

ストーリー：サムライの糧からシリコンバレーの「ヘルシー軽食」へ

1,000年以上の歴史：かつて戦国時代のサムライたちの移動食であり、現代の子供たちの日常食でもあるおにぎり。この1,000年以上の歴史を持つ日本の伝統食が、いまアメリカの食トレンドと完璧にシンクロしています。

「軽食」シフトとの一致：米国のZ世代やミレニアル世代の71%が「1日に何度も少量の食事を摂る」スタイルを好んでおり、2023年比で8%増加しています（出典：Mondelēz International State of Snacking Report）。健康的で手軽なクリーンな栄養源への需要がかつてないほど高まる中、おにぎりはまさに今の時代が求める理想的な選択肢です。

日本人女性創業者・尾池里奈の挑戦：香川県から米国の大学へ留学した尾池里奈は、ファストフードが溢れる一方で、忙しい現代人が妥協せずに選べる「本当に健康的で便利なGrab & Goフード」が皆無という現実直面。「幼少期から慣れ親しんだ本物の味をアメリカに届けたい」という強い決意から、2024年にシアトルで「Onigiri Sen」を設立しました。

ミッション：厳選した素材と日本の優れた技術を掛け合わせ、アメリカの食卓へ妥協なき本物の日本体験を届けること。食そのものだけでなく、その背景にある素材と技術のすべてを日本から。

おにぎりのサイエンス：ハイパフォーマンスなライフスタイルのために

Onigiri Senは、重たいファストフードや高度に加工されたスナックバーに代わる、クリーンな自然食の選択肢です。日本最高峰の有明海苔（天然のスーパーフード）で包まれ、良質なタンパク質と組み合わせた各おにぎりは、カロリーを抑えながらも満足感を与え、小麦メインのランチが引き起こす「午後の眠気・集中力低下」なしに、安定したエネルギーを供給します。

テクノロジー：米国流通の壁「冷たいご飯」を打破したイノベーション

これまで本物のおにぎりが米国市場に浸透しなかった最大の障壁は、米国の食品安全基準に基づく「厳格な冷蔵管理」。冷やされた米はデンプンの老化（retrogradation）により、数時間で硬くボソボソになってしまいます。Onigiri Senは、徹底的な検証と日本の最先端技術により、この難題をクリアしました。

水分を逃さない「天恵米」の採用：様々なテストを経て選ばれたプレミアムなカリフォルニア産「天恵米」を使用。冷蔵環境下でも水分を保持し、炊き立てのようなふっくらとした食感を維持します。

世界No.1「不二精機（FUJISEIKI）」の技術で「手握り」を再現：日本のコンビニおにぎり成形機でシェア約100%を誇る不二精機のメカニズムを導入。ミリメートル単位の精密制御で職人の手握りを再現し、冷蔵後も軽やかで口溶けの良い食感を実現します。

鮮度を守る「有明海苔」と3ステップフィルム：日本最高峰の漁場・有明海産の海苔を厳選。食べる瞬間まで海苔とご飯を完全分離する独自フィルムが、開封時の「パリッ」とした食感を保証します。



冷蔵後もふっくら。水分を保持した断面。

「シリコンバレーは高い生産性と効率性を求める街ですが、忙しいデスクランチだからといって、食べる喜びや健康を犠牲にするべきではありません。私たちは単におにぎりを売るのではなく、日本が誇る毎日の健康的な食習慣をアメリカのテックコミュニティに提案しています。」

尾池 里奈 | 創業者兼CEO

「1-2-3」開封体験：思わず動画を撮りたくなる鮮度の瞬間

独自の3ステップフィルムは、海苔をパリパリに保つ巧みな設計です。三角形の周りの数字を時計回りに追うだけで、誰でも簡単に開封できます。

- Step 1（中央）：**頂点の「①」のつまみを下に引き、中央のフィルムを一周させながら取り外す。
- Step 2（左下）：**右側をしっかりと持ちながら、左下の「②」のつまみを引いてフィルムの左半分を外す。
- Step 3（右下）：**左側を持ちながら、右下の「③」のつまみを引いて残りのフィルムを外す。

パリッと香ばしい有明海苔をご飯に巻いて、すぐにお召し上がりください。



パリッとした有明海苔。開封時の「スナッパ」が鮮度の証。

商品ラインナップ（T&T サンノゼ店 ローンチフレーバー）

フレーバー	食事制限	アレルギー	特徴・味わい
 スパイシーツナマヨ (Spicy Tuna Mayo)	GF 有機	魚・卵・ごま	ツナを自家製のピリ辛マヨで和えた不動の人気No.1。
 鮭 (Salmon)	GF 有機	魚	アラスカ産天然サーモンに絶妙な塩加減。日本で最も愛される王道の具材。
 海老マヨ (Shrimp Mayo)	—	甲殻類・乳・卵	ぷりぷりのエビに本場日本のキューピーマヨネーズを絡めた人気フレーバー。
 柚子サーモン (Yuzu Salmon)	GF	魚・卵	アラスカ産天然サーモンに爽やかな特製ゆずマヨネーズ。華やかな柑橘系の香り。
 シュレッドポーク 新商品 (Shredded Pork)	—	卵・豚肉	あまじょっぱいコーンと肉でんぶの絶妙なブレンド。 サンノゼ・シアトル同時発売の注目新商品。

ローンチ詳細

日時	2026年6月18日（木）グランドオープニングセレモニー 午前8:00～ 開店 午前9:00～
場所	T&T Supermarket サンノゼ店 — Westgate Center, Suite #501 1600 Saratoga Ave, San Jose, CA 95129 カナダ最大手アジア系スーパー、米国展開中
価格	T&T サンノゼ店にて販売。価格については直接お問い合わせください。
鮮度へのこだわり	すべて当日消費期限付き。毎朝サンノゼの地元キッチンで製造し、開店前に直送。前日からの繰り越し在庫は一切なし。

会社概要

設立：2024年、ワシントン州シアトル **創業者兼CEO**：尾池 里奈（27歳）

ミッション：「おにぎりをアメリカの日常へ」 — 日本の1,000年以上の食文化をより身近に。忙しい毎日を送るすべての人に、おいしく健康的な選択肢を。

実績：PCC Community Markets、T&T Supermarketシアトル店、T-Mobile Park（シアトル・マリナーズ本拠地）、Lakeside School（ビル・ゲイツ氏の母校）にて実績を確立。

今後の展望：BtoBの卸売に特化したビジネスモデルを武器に、全米のリテールおよび大型施設とのパートナーシップを積極的に拡大中。



創業者兼CEO 尾池 里奈（27歳）

メディア関係者様へ

高解像度素材：創業者ポートレート、製品写真、店舗イメージなど。お問い合わせよりご請求ください。

限定インタビュー：創業者兼CEO 尾池里奈への個別取材・インタビュー（対面/オンライン）を受け付けております。お気軽にご連絡ください。

プレスコンタクト

✉ contact@onigirisen.jp 🌐 onigirisen.com

📸 @onigirisen.jp

###