Onigiri Sen

解禁日時:2026年11月5日(木)午前9時(PST)以降

毎朝つくりたての本格おにぎりが、サンフランシスコに初上陸。

「Onigiri Sen」、新フレーバー「明太子マヨ」を初投入

T&T Supermarket サンフランシスコ店 グランドオープン ｜ 2026年11月5日(木)

■ キーファクト

サンフランシスコ初進出:2026年11月5日(木)にグランドオープンするT&T Supermarket サンフランシスコ店(San Francisco City Center内)で、同市内での販売を初めて開始します。

新フレーバー「明太子マヨ」が初登場:福岡で創業した辛子明太子専門メーカー「かねふく」の明太子に、キユーピーマヨネーズを合わせた新フレーバー。全6種類を展開します。

サンノゼでの実績:2026年6月のT&Tサンノゼ店オープンに合わせてベイエリアに進出。同店のデリ売場でトップクラスの人気となり、T&Tから増産の依頼を受けるなど、大きな反響をいただきました。

毎朝つくりたて:すべてのおにぎりを毎朝ベイエリアのキッチンでつくり、店舗へ直送します。



新フレーバー「明太子マヨ(Mentaiko Mayo)」

■ ストーリー:香川からアメリカの日常へ

創業者・尾池里奈の思い:香川県出身の尾池里奈(27歳)は、米国の大学へ留学した際、忙しい毎日の中で「本当に食べたい」と思える、手軽で健康的な食事の選択肢が少ないことに気づきました。「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」という思いから、2024年にシアトルで「Onigiri Sen」を設立しました。

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届けます。

「サンノゼで想像以上のご反響をいただき、今回ついにサンフランシスコの皆様にも私たちのおにぎりをお届けできることを大変うれしく思います。日本でも定番人気の『明太子マヨ』をはじめ、毎朝つくりたてにこだわった味わいを、忙しいサンフランシスコの皆様の日常に寄り添う手軽な食事として楽しんでいただきたいです。」

尾池 里奈 ｜ 創業者兼CEO

■ 日本の食材と技術への、徹底したこだわり

海外で、日本で食べていたのと同じ品質のおにぎりを手に入れるのは簡単ではありません。Onigiri Senは、その課題を解決するため、食材と技術にこだわっています。

新フレーバー「明太子マヨ」:福岡で創業した辛子明太子専門メーカー「かねふく」の明太子を使用し、日本のキユーピーマヨネーズを合わせました。明太子の本格的な味わいと、マヨネーズのまろやかさが絶妙にマッチします。

有明海産の海苔:海苔には、有明海産の有明海苔を使用しています。

パリッと香る、3ステップフィルム:海苔とごはんを分ける特殊なフィルムで包み、食べる直前まで海苔のパリッとした食感と香りを保ちます。

ふんわり食感:ごはんは、日本のコンビニ向けおにぎり成形機で知られる不二精機の機械で成形し、手で握ったようなふんわりとした食感に仕上げています。



T&Tサンノゼ店のデリ売場に並ぶOnigiri Sen

■ サンノゼでの実績:ベイエリアで広がる人気

Onigiri Senは、2026年6月のT&Tサンノゼ店のオープンに合わせてベイエリアに進出しました。T&Tサンノゼ店のデリ売場でトップクラスの人気となり、T&Tから増産の依頼を受けるなど、大きな反響をいただきました。サンフランシスコでも、毎朝ベイエリアのキッチンでつくりたてをお届けします。

■ 3ステップ開封:海苔の食感を楽しむために

独自の3ステップフィルムは、海苔をパリッと保つ巧みな設計です。三角形の周りの数字を順番に引くだけで、どなたでも簡単に開封できます。

1. **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。
2. **Step 2(左下):**右側をしっかり持ちながら、左下の「②」のつまみを引いてフィルムの左半分を外す。
3. **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。

パリッとした海苔をごはんに巻いて、すぐにお召し上がりください。



パリッとした有明海産の海苔

■ 商品ラインナップ(T&T サンフランシスコ店 全6種)

	フレーバー	食事制限	アレルゲン	特徴・味わい
	**明太子マヨ** 新商品 (Mentaiko Mayo)	GF	卵・スケトウダラ(魚卵)・かつお	福岡で創業した「かねふく」の辛子明太子に、キユーピーマヨネーズを合わせた新フレーバー。
	**スパイシーツナマヨ** (Spicy Tuna Mayo)	—	卵・魚(ツナ)・ごま	日本の唐辛子を使ったこだわりの辛みと、日本のマヨネーズ、ツナを絶妙に合わせた一番人気のフレーバー。
	**鮭** (Salmon)	GF 有機	魚(サーモン)	天然のアラスカ産サーモンに、ほどよい塩けを効かせた定番。
	**海老マヨ** (Shrimp Mayo)	—	卵・魚(ツナ、ニシン)・甲殻類(エビ)・大豆・小麦	ぷりぷりのエビを、日本のマヨネーズで和えた濃厚な味わい。
	**柚子サーモン** (Yuzu Salmon)	GF	卵・魚(サーモン)・ごま	天然のアラスカ産サーモンに、爽やかな柚子の香りを合わせた風味豊かなフレーバー。
	**ポークふりかけ** (Pork Furikake)	—	卵・大豆・小麦・ごま	旨みたっぷりのポークフロス(肉でんぶ)に、日本のふりかけ、マヨネーズ、甘いコーンを混ぜ合わせた、甘じょっぱい味わい。

GF=グルテンフリー。アレルゲンに関するご注意:すべての商品は、小麦などの主要アレルゲンを扱う共用のキッチンで製造しています。調理中の接触(コンタミネーション)の可能性があるため、アレルゲンが完全に含まれないことは保証できません。

■ ローンチ詳細

日時	2026年11月5日(木)グランドオープン ｜ 開店 午前9:00〜
場所	T&T Supermarket サンフランシスコ店(San Francisco City Center内) 2675 Geary Boulevard, Suite 300, San Francisco, CA カナダ最大手アジア系スーパー、米国展開中
価格	T&T サンフランシスコ店にて販売。価格は店頭でご確認ください。
鮮度へのこだわり	毎朝ベイエリアのキッチンで製造し、店舗へ直送。

■ 会社概要

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

実績:PCC Community Markets、T&T Supermarket(シアトル、サンノゼ)、Town & Country Markets、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。企業向けケータリング、個人イベントにも対応。



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(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
メール:contact@onigirisen.jp
ウェブ:onigirisen.com　Instagram:@onigirisen.jp

###