

**おにぎり専門店急増で競争激化！ 個性的・地域に密着したおにぎりがトレンドに
オープンから 1 周年！ 日本一の“米どころ”新潟の
アンテナショップから新おにぎり人気 TOP5 を発表**
TOP5 のおにぎりの具材はアンテナショップ“THE NIIGATA”で購入も可能



《 “おにぎりブーム”に変化 国内では個性的・地域密着がキーワード 海外では食生活の一部に 》

近年話題の“おにぎりブーム”ですが、2025 年は進化の年になるといえます。米価格の高騰やインバウンド需要の高まり、おにぎり専門店増加による競争の激化により、国内では、**個性的で地域に密着したおにぎり**がトレンドになってきています。また海外では、おにぎりが寿司やラーメンに並ぶ**日本のソウルフードの代表格**になってきており、おにぎり専門店の出店が相次いだり、数年前からはスーパーにもおにぎりが並んだりなど、日本人がサンドイッチを買うような感覚で、もはや一過性の流行や日本に関心がある人だけに向けたフードではなく、**日常生活に定着**しつつあります。

《 オープンから 1 年 新潟の食材を集めた“THE NIIGATA”で味わえる新おにぎりの人気 TOP5 を発表 》

このようなおにぎりブームの盛り上がりの中、日本一の“おこめ県”新潟県のアンテナショップである、“銀座・新潟情報館 THE NIIGATA”では、今年 8 月でオープン 1 周年を記念して、新個性派おにぎりの人気 TOP5 を発表！新潟県米の 2023 年の産出額は、1,255 億円と全国 1 位であるのに加え、2024 年の輸出量は 9,660 トン（前年比 11.1%増）※と**過去最高**を記録しています。海外の消費者の間で高品質のお米を求める動きが出てきており、新潟米ブランドの認知度と人気急伸しています。今回は、新おにぎりランキングを中心に、新潟各地の食材が集う THE NIIGATA で販売されているご飯のおともをご紹介します。

※「新潟県」HP より参照：

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/opendata/0516108.html>

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuhin/r6yusyutujisseki.html>

＜本件に関するお問い合わせ＞

新潟県 PR 事務局（株式会社プラップジャパン内） 内藤・山田

MAIL : niigata-pr@prap.co.jp

TEL : 070-2161-7027（内藤）080-9815-9168（山田）

1. THE NIIGATA の 1 階で買える新おにぎり人気ランキング TOP5 を発表

THE NIIGATA の 1 階にある THE ONIGIRI・Ya では、**新潟県産コシヒカリと新潟県産の具材**などを使い、その場で炊き上げたご飯で、握りたてのおにぎりを販売しています。噛めば噛むほどお米本来のやさしい甘みが口の中に広がり、あたたかいうちはもちろん、冷めても美味しいのが自慢です。

先日、**THE NIIGATA 1 周年**を記念して、おにぎり全 10 種類のうち 5 種類をリニューアル！ インスタグラムのいいね数による、新おにぎりの人気総選挙が行われました。今回は、これらおにぎりの**人気ランキング TOP5 を発表**。実は、**TOP5 のおにぎりに使われている具材は実際に THE NIIGATA の店舗で買うことができます！**気に入ったら、自宅でも、できたてご飯と合わせて“自分だけのおにぎり”を味わえます。

※THE NIIGATA の公式Instagramはこちら：https://www.instagram.com/the_niigata/

THE NIIGATA の公式 HP はこちら：https://the-niigata.jp/niigata_food/



◆第 1 位 銀鮭南蛮味噌焼きにぎり

「新潟せんのや／銀鮭南蛮味噌漬焼き」を具材にした新メニュー。銀鮭を**新潟県長岡市の伝統野菜**の一つである唐辛子「神楽南蛮」を使用した特製の肴味噌に漬け込んで、旨味を逃がさないよう、南蛮味噌床を漬けたまま焼き上げています。味噌は長岡市摂田屋の星野本店「天恵蔵元」を使用。南蛮味噌のほどよい甘辛さがごはんの甘さを引き立てます。



◆第 2 位 塩引き鮭にぎり

「総合食品さいとう／塩引鮭 粗ほぐし」を具材にした新メニュー。塩引鮭は、「**鮭のまち**」として知られる**新潟県村上市の名産品**。国内産の雄鮭の内臓やエラを取り出し、丹念に塩を擦り込み、鮭を数日置いてから水洗いで塩を抜いて、村上地方特有の浜風で寒風干しにして仕上げた最高級の鮭です。そんな最高の技法で作上げた塩引鮭を焼いてすぐに手作業で粗ほぐしに。新潟のお米と紅鮭の美味しさをダイレクトに味わえる、こだわりのおにぎりです。



◆第 3 位 舞茸辛味噌むすび

「アベシウ食品／めし喰らい」を具材にした新メニュー。ピリッとした辛さが自慢の青唐辛子入り味噌で和えた新潟県産舞茸と、きゅうりの食感、ピリッとした味付けがつつい癖になります。



◆第4位 柿の種のオイル漬けにんにくラー油にぎり

「阿部幸製菓／柿の種のオイル漬けにんにくラー油」を具材にした新メニュー。**柿の種発祥の地**である新潟県。柿の種のオイル漬けにんにくラー油は、発売後に話題となり、最大**6カ月待ち**となった超人気商品で、“柿の種”を適度な辛味と旨味のラー油調味料に漬けたものです。フライドガーリック、フライドオニオンなど定番調味料の他、クラッシュした柿の種が入っています。パリパリ・ザクザク食感がくせになる美味しさです。



◆第5位 ごろごろ越後肉味噌にぎり

「小川屋／ご飯にひとさじ ごろごろ越後肉味噌」を具材にした新メニュー。ご飯にひとさじは、新潟市中央区・古町の老舗食品製造会社“新潟小川屋”が手掛ける、ご飯のおとも瓶詰めシリーズです。ごろごろ越後肉味噌は、力強い旨みの**越後味噌**をベースに、**国産の豚ロース（ひき肉）**をたっぷり加えた**贅沢な一品**。濃厚な味わいで、甘辛い味噌が病みつきになり、リピート間違いなし。



《 TOP5 以外のユニークな定番おにぎりもご紹介 》

◆醤油の実むすび

醤油の実とは、魚沼・頸城地方の伝統的な郷土食。鉄なべで煎った大豆を半割にしてからじっくり煮込み、米こうじと塩を加え、数カ月間熟成させたものです。魚沼・頸城地方で常備食として食べられている故郷の味で、**煎り大豆の香ばしさと糍蓋（こうじぶた）製法で仕込んだ米糍の豊かな風味**がお米の美味しさを引き立てます。手作業でつくる糍蓋製法は、麴菌がゆきわたり、機械で作ったものに比べて甘く発酵力の高い米糍ができあがります。

※画像は「赤毛農園の直売所」HPより使用

<https://www.akagefarm.com/shoyou.html>



◆ががなんばんむすび

ががなんばんとは、南魚沼の伝統野菜である神楽南蛮（かぐらなんばん）、きゅうり、しょうが、みょうがを刻んで醤油で漬けたものです。神楽南蛮は、とてもマイナーな野菜で、ピーマンに似た食味と食感をもっている激辛な唐辛子です。口の中に神楽南蛮の強い辛みとしょうがやミョウガのさわやかな風味が広がっていき、辛いものの好きにはもってこいです。

※画像は「ココチノ」HPより使用

<https://kokochino.net/archives/9437>



※「醤油の実」「ががなんばん」は THE ONIGIRI・Ya のおにぎりとしてはご購入・ご喫食できますが、具材自体はショップでの取り扱いはございません

2. THE NIIGATA スタッフ自慢の“ご飯のおとも”を紹介

◆まるきよ餃子 × 神楽南蛮柚子こしょう

厳選した素材と、独自の製法に徹底的にこだわって作られた餃子。何層にも広がる深い味わいと旨みがたまらない逸品です。そんなまるきよ餃子に合わせるのは、山古志産の神楽南蛮と高知県産の柚子果皮を使用した神楽南蛮柚子こしょう！餃子からあふれる肉汁と柚子の爽やかな香り、神楽南蛮のピリッとした辛味にご飯が進みます！



◆サーモン塩辛

脂の乗ったアトランティックサーモンの一番脂ののったハラスのみを使用し、国産米の糎、いくらと共に調味し熟成。ハラスの皮に近い部分は適度な歯ごたえがあり、柔らかな部分との食感の違いをお楽しみいただけます。名脇役の「国産塩いくら」がプच्छとした食感と味の深み、鮮やかな彩りを添えています。ご飯のお供として多くの方に愛され続け、お取り寄せ人気NO1の商品です。



◆多聞のもつ煮

新潟県産豚モツと野菜をたっぷり煮込んだ、クセがなく、モツと野菜の美味しさを堪能できるもつ煮です。加茂市にある「多聞」はおふくろの味で人気を呼ぶ居酒屋。「もつ煮」はお店で一番人気のメニューです。モツは二度ボイルすることで、脂や臭みを取り除き、ほろほろと柔らかい食感に。スープにモツと野菜の旨味が溶け込み、箸が止まりません！味噌味のほか、独自比率で配合した甘口と辛口のコチュジャンを使用した、辛口もあります。



ここで買えます！東京・銀座の新潟県アンテナショップ

銀座・新潟情報館
THE NIIGATA

東京都中央区銀座5丁目6-7

(営業時間) 10:30~19:30 (ショップ、THE ONIGIRI・Ya) (URL) <https://the-niigata.jp/>

(アクセス) ・東京メトロ銀座駅「B5」出口より徒歩2分

・JR有楽町駅「銀座口」出口より徒歩8分