



報道関係者各位

2021年4月20日  
宮城県よろず支援拠点

## プレスリリース

# 東京・京都で修業した和食の達人の挑戦 コロナ禍でもランチ・夕食が一段と楽しくなる 進化系おにぎりを開発！ 1つで3度美味しく楽しめる「オニサンド」！！

この度、お食事処かおる(仙台市太白区 店主大野広薫)は、コロナ禍で飲食業に逆風が吹く中、ランチ・夕食が楽しくなる新メニュー、「進化系おにぎり」を開発しました。

「和食を楽しく！」をコンセプトに、和食を東京・京都で修業した店主大野がそのエッセンスを詰め込んだ新しい発想のおにぎりは“オニサンド”。

今までにない新しい発想での食べ方、味わい方“オニサンド”は、1つで3度の美味しさが楽しめる、まさに「オニサンド」。和食を味わう、楽しさとおいしさの情報発信と「オニサンド」の普及にチャレンジします。

### ◇ 開発の背景

お食事処かおるは、コロナ禍によりお客様の来店は大きく減少しましたが、一方で天ぷらをはじめとする和食のおいしさを支持いただけるお客様に支えられています。

コロナ禍で、少人数での食事、マスク会食や黙食の実施など今までは食事のシーンが大きく異なり、飲食業として、楽しさ・味わい方が見直されました。

和食経験が豊富な店主大野は、黙食でも楽しく、おいしく、コロナでも食事が楽しくなるためには、味わい方を楽しくすることだと考えました。

そこでたどり着いたのが、おにぎりサンドの発想。具沢山のおにぎりを握り寿司のようにふんわり包み込みます。口の中に入れたとたん広がる、たくさんの具とごはんのおいしさ。今までにない、おにぎりの食感と食べ方にこだわるとともに、おにぎりのサンドなので「オニサンド」と名付けました。

<新製品> 5月10日より発売予定

### ◎ランチサービスメニュー

「3度のおいしさが楽しめるオニサンドと季節の天ぷらセット」 980円(税込)

大海老にサイズアップ 1380円(税込)

### ◎夜のメニュー

「3度のおいしさが楽しめるオニサンドと季節の天ぷらセット」 1080円(税込)

大海老にサイズアップ 1480円(税込)



写真:「3度のおいしさが楽しめるオニサンドと季節の天ぷらセット」

#### ◇商品特長

##### ・コンセプト(一言でいうと)

おにぎりのサンド、「オニサンド」だから、1つで3度楽しめる、進化系おにぎりとしての楽しみ方。

##### ☆「オニサンド」の3度の楽しみ方

- ① オニサンド本来の香りを楽しみながらそのままいただく。
- ② 天ぷらと共に、天むす感覚でいただく。
- ③ 特製の出汁をかけて天茶漬けとして食べる。

##### ・顧客ターゲットとそのニーズ

20～50歳代女性。

ヤング女性を中心に、見て楽しい・食べて楽しい、進化系おにぎりを訴求します。

ターゲットに、季節のメニューや食べ方・おいしさ・ビジュアルの情報発信をします。

##### ・商品特長

##### <季節のオニサンド>

##### ・ しらす柚子胡椒味

オニサンドの3つの楽しみ方を追求。口のなかで広がるおいしさ、和風のおいしさと上品さは、京風おにぎりをイメージしました。京都の料理店で経験を積んだ店主ならではのオリジナルメニューです。

- ・ だしそぼろカレー味  
こんな味が欲しかった！ カレーと組み合わせる、和風だしの鶏そぼろ。  
スパイスとだしのうまみが詰め込まれた、新感覚のカレー味。口の中で広がる、大胆でかつ、  
繊細なカレーと出汁のおいしさで、やみつきメニュー確定です。

#### <季節の天ぷらセット>

- ・海老(ブラックタイガー)と季節の野菜天ぷらのセット。野菜天ぷらは、タケノコ、新玉ねぎ、山菜など季節の野菜が4種類。  
店主がひと手間かけて、作ったふわふわの「パウダー塩」で頂くところに、京料理の料理人でもあった店主のこだわりが光ります。

#### ◇料理人 大野広薫について

東京の有名和食料理店でキャリアをスタート。その後、京都の割烹で経験を重ねた和食のスペシャリスト。3年前に、生まれ育った仙台に戻り、「和食を気軽に楽しく！」広めたい思いを実現するためにお食事処かおるを2020年5月にオープン。

コロナ禍における逆境、特に新規開店の飲食店にとって極めて厳しい環境の中でも、本格和食のおいしさ、味わい、楽しみ方をお客様に提供するチャレンジを続ける。仙台の和食に新しい風を吹かせる料理人。

#### ◇店舗情報

お食事処かおる

〒982-0005 仙台市太白区諏訪町12-28

営業時間:11:00~14:30、17:30~22:00 定休日:月曜

電話:050-1389-6027

#### ■資料に関してのお問い合わせ先

お食事処かおる 店主:大野広薫(おおの・ひろゆき)

電話・FAX:050-1389-6027

E-Mail:h.ono1127ohg@gmail.com

Web サイト: <https://hitosara.com/0006138521/person.html>

住所:〒982-0005 仙台市太白区諏訪町12-28