

■ 「ㄨおにぎり」グランプリ

ㄨおにぎりとは、飲み会の締めくくりとして、満腹感・満足感を得られるおにぎり。

【1位】 燻製具材のおにぎり



店名：燻薫～kunkun～

住所：東京都小金井市東町 4-37-23 星川ビル

〈店主コメント〉

燻製の持つ風味を最大限に引き出せるよう仕上げ、一度食べるとまた食べたくなるおにぎりを目指し工夫を凝らしました。その結果、男女問わず30～50代の幅広い層から多くの注文をいただき、「お米とのバランスがよかったので、他の燻製具材でも食べてみたい」などお声をいただきました。

〈しらい のりこさんコメント〉

主張の強い燻製食材も、飲んだ後のㄨのおにぎりにするのであれば話は別。ちょうどよいアクセントになりますね。おにぎりの定番具材のたらことサバも、スモークすることで新たな旨味が変わって、さらにおいしくなるのだと思います。出汁茶漬けで楽しめるのもニクイ演出。おにぎりも、お茶漬けも、両方食べたい人の気持ちがわかるㄨの一品として完璧な構成はお見事！

■ 「おつまみおにぎり」グランプリ

おつまみおにぎりとは、お酒との相性抜群なアテの新定番。飲み会がさらに盛り上がるおにぎり。

【1位】生うにの炙りバター醤油おにぎり



店名：飲み喰い道楽 男魚魚（おととと）大倉山店

住所：神奈川県横浜市港北区大倉山 1-18-26 アサカビル 1F

〈店主コメント〉

元々人気があり当店自慢の「うにおにぎり」をより沢山の方に知っていただきたくエントリーしました。ミョウバン不使用のウニとバター醤油のおにぎりの間につなぎ役として味噌を隠しており唯一無二のおいしさになっています。お客様に提供すると必ず驚いてくれるので、そのリアクションが嬉しく、盛り付けにもこだわっています。

〈しらい のりこさんコメント〉

生うにがドーンとのったインパクト大のごちそうおにぎりですね！口に入れたときの質感に近い白味噌の甘さが、うにの塩味を引き立てています。さっと炙ったときの香ばしさが食欲をそそり、お酒がつつい進みます。

■エリア部門賞

※各エリアのグランプリは、店舗からエントリーいただいた該当地域にゆかりのあるおにぎり（使用食材等）を対象として受賞したものです。

【#北海道・東北エリア】明石おむすび 明石鯛の漬けおむすび



店名：鸞土

住所：兵庫県明石市西明石北町 3-4-3 ゼフィール 1F

〈店主コメント〉

山形県産のつや姫を美味しく味わえるように、できるだけやわらかく握るよう工夫しています。また、お米を研ぐ時はアルカリイオン水を使用し、最初はきつくよく洗いますが、負荷を与えないように優しく研いでいます。誰でもできる簡単な料理ですが、そうした工夫により「握り方をおしえてほしい」とお客様に言われることが多かったです。

〈しらい のりこさんコメント〉

潮の流れが急な明石海峡で育ち、身が引き締まって旨味も強い「明石鯛」をおにぎりにすると、漬けにするとプリプリとした食感がより際立っていますね。タレの絶妙な味わいに、仕上げにふったゴマがよいアクセント。

【#関東エリア】燻製具材のおにぎり



店名：燻薫～kunkun～

住所：東京都小金井市東町 4-37-23 星川ビル

〈店主コメント〉

ほどよい甘みとふっくらした食感が特徴のお米に合うように、具材となる燻製も合わせて味付けと硬さを調整しています。食べ方のバリエーションが選べるので、味を変化させながら最後まで美味しく食べることができます。

※しらい のりこさんコメントは、「メおにぎり」グランプリとのダブル受賞のため割愛します。

【#中部エリア】富山黒白昆布と宝石白海老のおにぎり



店名：なち流 桜山

住所：愛知県名古屋市昭和区下構町 1-2-1

〈店主コメント〉

富山の名産品を贅沢に使ったおにぎりです。お米を昆布だしで炊き、見た目だけでなく味も楽しめるよう工夫しています。幅広い世代から支持されており、「おにぎりの枠を超えている」とコメントいただき大変嬉しく思っています。

〈しらい のりこさんコメント〉

富山県の食文化に深く根付いている昆布をふんだんに使ったおにぎりですね。昆布の表面を削った黒昆布と、昆布の中を削った白昆布。トッピングには、こちらも富山県の名物である白海老が乗っていて、どこから食べるか迷ってしまいます。

【#近畿エリア】桑名蛤天むす



店名：伊勢ノ国食堂 しちり

住所：三重県桑名市大字東方字市之縄 90-2

〈店主コメント〉

名古屋名物の天むすと桑名名物の蛤（はまぐり）を組み合わせました。海苔・お米も桑名産を使用しており、地産地消が特徴のおにぎりです。「蛤が大きく、食べ応えがある」「自家製の甘だれとの相性が良い」というお声をいただいております。

〈しらい のりこさんコメント〉

木曽三川の淡水と伊勢湾の海水とが混ざり合う栄養豊富な漁場で育った三重県桑名の蛤は、ふっくらと身が大きく、濃厚な味わいなのだとか。小さめサイズのおにぎりにサクサクの蛤の天ぷらをのっけて、おつまみにちょうどよいですね。

【#中国エリア】『人気 No. 12』ガンたま【ガンスたまごおにぎり】



店名：鉄板酒場 ぶいぶい

住所：広島県広島市中区流川町 5-19 カサブランカビル 1F

〈店主コメント〉

「広島」を楽しんでもらえるよう、広島県産のコシヒカリと広島名物のガンス、そして広島県産の海苔を使用しています。20～30代の若い方を中心に支持を集めており、「おにぎりを目当てにきた」と言ってくれるリピーターの方もいらっしゃいます。

〈しらい のりさんコメント〉

魚のすり身に野菜などを混ぜ込んで揚げた広島名物の「がんす」を丸ごと挟んだ、オープン型のおにぎり。フライのサクサク衣と白いごはんは好相性なので、これは鉄板の組み合わせですね。卵焼きも入っていてボリューム満点！

【#四国エリア】焼おにぎりだし茶漬け



店名：創作串焼き 奎 kin 萄【もっきんどう】

住所：愛媛県松山市柳井町2丁目10-13

〈店主コメント〉

愛媛県松前町大間のお米を使用しています。大間は名水として有名な地域ということもあり、一味違う美味しいお米です。そのお米で握ったおにぎりを備長炭で焼き、出汁は愛媛県産のかつおだしをふんだんに使用しています。提供した瞬間に「凄い！」という声をよく聞きます。もちろん、食べた時には「美味しい！」という声を沢山いただいております。

〈しらい のりさんコメント〉

外はカリッと香ばしく、中はふっくらとした焼きおにぎりに、愛媛県産の鰹節からとった出汁をたっぷりと注いだ、潔くシンプルな一品。口の中でお米がほろりとくずれる食感はたまりませんね。飲みすぎた胃腸にやさしいのは、とてもありがたいです。

【#九州・沖縄エリア】穴子おにぎり



店名：旬魚季菜 凧

住所：福岡県福岡市中央区舞鶴3-1-10

〈店主コメント〉

福岡県産の自然農法で作られているお米と津島沖の天然あなごを使用した、お米と穴子にこだわったおにぎりです。40代以上の男性から支持を集めており、穴子のおにぎり珍しいというお声や特製タレが美味しいというお声が多いです。タレは天然穴子の骨と頭を焼いた出汁を使った風特製のタレを使用しています。

〈しらい のりこさんコメント〉

穴子料理の専門店がつくるおにぎりや聞けば、もう、それだけでおいしそう。大きめに刻んだ穴子の蒲焼きは食べ応え十分ですし、うまみたっぷりのタレをまとったごはんは一粒一粒がキラキラしています。

■しらい のりこさんについて



お米料理研究家、新潟県出身。

実家が米農家の夫、シライジュンイチとフードユニット「ごはん同盟」として活動中。

「お米を粒から液体まで応援する」をテーマに、お米料理、ごはんに合うおかず、日本酒に合うおつまみなどのレシピを提案、また、炊飯教室なども精力的に開催し、ごはんを美味しく炊く人、食べる人を増やすべく日々活動中。

近著に『スープジャーとおにぎり弁当』（成美堂出版）『ストウブで米を炊く』（誠文堂新光社）『ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ 65』（山と溪谷社）など、お米・日本酒関連の著書多数。

<https://linktr.ee/shirainoriko>

■受賞店舗一覧表

おつまみおにぎり	店名	飲み喰い道楽 男魚魚（おととと）大倉山店
	メニュー名	生うにの炙りバター醤油おにぎり
	住所	神奈川県横浜市港北区大倉山 1-18-26 アサカビル 1F
おにぎり	店名	燻薫～kunkun～
	メニュー名	燻製具材のおにぎり
	住所	東京都小金井市東町 4-37-23 星川ビル
北海道・東北エリア	店名	鷺土
	メニュー名	明石おむすび 明石鯛の漬けおむすび
	住所	兵庫県明石市西明石北町 3-4-3 ゼフィール 1F
関東エリア	店名	燻薫～kunkun～
	メニュー名	燻製具材のおにぎり
	住所	東京都小金井市東町 4-37-23 星川ビル
中部エリア	店名	なち流 桜山
	メニュー名	富山黒白昆布と宝石白海老のおにぎり
	住所	愛知県名古屋市中区下横町 1-2-1
近畿エリア	店名	伊勢ノ国食堂 しちり
	メニュー名	桑名蛤天むす
	住所	三重県桑名市大字東方字市之縄 90-2

中国エリア	店名 メニュー名 住所	鉄板酒場 ぶいぶい 『人気 No. 1 2』 ガンたま【ガンスたまごおにぎり】 広島県広島市中区流川町 5-19 カサブランカビル 1F
四国エリア	店名 メニュー名 住所	創作串焼き 奎 kin 菊【もっきんどう】 焼おにぎりだし茶漬け 愛媛県松山市柳井町 2 丁目 10-13
九州・沖縄エリア	店名 メニュー名 住所	旬魚季菜 凧 穴子おにぎり 福岡県福岡市中央区舞鶴 3-1-10

■「おにぎり&おつまみおにぎりグランプリ」開催概要

- ・開催期間 : 2024年9月1日(日) ~ 11月30日(土)
- ・特設サイトURL : <https://onigirifair.ricesmile.jp/>
- ・表彰部門 : ①「おにぎり」部門
…エントリーされた全おにぎりの中からグランプリを選出
- ②「おつまみおにぎり」部門
…エントリーされた全おつまみおにぎりの中からグランプリを選出
- ③「エリア部門賞」
…エントリーされた全おにぎり・おつまみおにぎりの中から、ご当地の食材や郷土料理に纏わるおにぎりをエリアごとに選出
(対象エリア: 北海道・東北、関東、中部、近畿、中国、四国、九州・沖縄)

■「おコメ食べて笑おうプロジェクト」概要

「おコメ食べて笑おう」は、企業・団体・大学・行政(以下、参加団体)が業界・業種の垣根を超えて連携し持続可能な循環型社会の実現に向け協働するプロジェクトです。2022年12月にプロジェクトが立ち上がり、危機的状況に直面している「おコメ」をテーマとして、参加団体が連携し取り組んでいます。

特設サイト : <https://ricesmile.jp/>

