

# 「ビアドパパ」仕掛け人による、新感覚グローバルおにぎりブランド おにぎり×ハンバーガー「おにぎりバーガー」1号店 道頓堀川沿いに2018年12月19日オープン！

-ハワイの「スパムおむすび」からヒントを得て考案。日本ソウルフード「おにぎり」を世界へ発信-

株式会社おかげさまで（本社：大阪市東淀川区東中島4丁目1-11-1F、代表取締役：田井健太郎）は2018年12月19日（水）、新感覚のおにぎり×ハンバーガー「おにぎりバーガー」の1号店となる「おにぎりバーガー 道頓堀店」（住所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-6-15コムラードートンB1、TEL：080-1446-1413）をオープンいたします。



## ■三宮で期間限定で初出店。多くのご好評の声から、満を持して道頓堀へ！日本の「おにぎり」を世界へ発信

当店は、おにぎり×ハンバーガー「おにぎりバーガー」の専門店です。考案したのは、シュークリームのテイクアウト専門店の先駆けとして知られる「ビアドパパ」の仕掛け人・吉川靖師。ハワイ・ホノルルのファーストフード「スパムおむすび」からヒントを得て、日本のソウルフードである「おにぎり」を世界へ発信するには「具がたっぷり・食べやすい・見た目から楽しめる」ことが重要ではないかと考え、肉厚なスパムと厚焼き卵をメインにたっぷりの具材をハンバーガーのように挟んだ「おにぎりバーガー」の商品化に至りました。

2018年10月12日に期間限定で阪神神戸三宮駅西改札口前でオープンしたところ、通学で行き来する学生から、仕事帰りの手土産で持って帰る大人の方まで、多くの方から「手軽でおいしい」「おにぎり好きにはたまらない」といったご好評の声をいただきました。この度満を持して、道頓堀中心地であるグリコ看板付近の道頓堀川沿い・とんぼりリバーウォークに面する場所に1号店をオープンいたします。当店といたしましては、日本のソウルフードである「おにぎり」の新しい楽しみ方を、世界中の方へ提案していきたいと思っております。

## ■味は人気寿司店「鮭さずな」が監修。お米・海苔・具材にこだわり。注文を受けてから出来立てをご提供

味付けは、京橋で予約3カ月待ちの人気寿司店「鮭さずな」の近藤オーナー自らに監修していただきました。素材にもこだわり、昭和30年代より京都・丹後の棚田でお酢のために無農薬で作る「飯尾醸造」様のお米を特別に分けていただき、アミノ酸やミネラルなどの栄養素がふんだんに含まれる有明海二番海苔を試行錯誤の末、選定いたしました。ご注文を受けてから、海苔に炊き立てのご飯と具材を乗せて、巻き簾（す）で巻き上げ、ペーパーで挟んでまるでハンバーガーのようにお客様にお渡しいたします。出来立てで提供することにより、シャキッとした海苔ともちっとしたお米の食感を、肉厚のスパムと焼きたての厚焼き卵、自家製の肉ミンソなどといったたっぷりの具材とともに楽しんでいただけます。

## ■「おにぎりバーガー」メニュー

「ベーシックおにぎりバーガー」(280円) 「さっぱり大葉としそ昆布」(350円) 「ごろごろ手作り肉ミンソのせ」(380円)  
「直火厚揚げあぶらミンソのせ」(380円) 「レンコン&ゴボウの食物繊維きんぴら」(380円)  
「韓国風もりもり焼肉バーガー」(480円) 「大エビプリプリフライ」(480円)

※価格は税別価格です

## 【「おにぎりバーガー 道頓堀店」店舗詳細】

住所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-6-15コムラードートンB1  
TEL：080-1446-1413  
営業時間：11時00分～23時00分  
定休日：なし  
形態：テイクアウト専門・オープンテラス（5テーブル）有



道頓堀の中心地に出店いたします

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

## ●取材に関するお問い合わせ先●

担当：吉川 靖師 TEL：090-4900-1718 E-mail：yyoshikawa555@icloud.com