

「絶品おむすび」を8月27日（火）より順次発売！
和食の名店『賛否両論』、洋食の名店『上野精養軒』が
人気具材2トップの「ツナ」「鮭」を絶品アレンジ

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる5つのキーワードのうち「もっと美味しく」、「『あなた』のうれしい」の一環として、和食の名店『賛否両論』と洋食の名店『上野精養軒』監修の「絶品おむすび」全4種類を8月27日（火）から全国のファミリーマート約16,300店で順次発売いたします。第一弾として、『賛否両論』監修「ごちむすび 一本釣®近海まぐろのツナ いぶりがっこ入り」223円（税込240円）、『上野精養軒』監修「ごちむすび 銀鮭のムニエル風（タルタルソース）」239円（税込258円）を発売します。

※発売日は商品によって異なります。



■おむすび市場拡大！ファミリーマートの「ごちむすび」は累計販売数2億8千万食突破！

近年、おむすび専門店の増加やインバウンドを始めとする国内外でのおむすび需要の高まりにより、おむすびに再び注目が集まっています。伝統的な日本のソウルフードとして愛され続けているおむすびは進化を遂げ、多様な具材を組み合わせた進化系おむすびの台頭や、おむすび専門店の急増などにより、消費者を魅了しています。総務省の家計調査（二人以上世帯）では、2023年の「おにぎり・その他」の消費支出額が前年増加率14.3%の5,909円と売上は年々増加しています。

また、おむすび消費の拡大に伴い、「パリおむすび」や「クリームチーズおむすび」といった変わり種おむすびや、よ

り付加価値のあるおむすびが求められている中、ファミリーマートでも「ごちむすび」や「SPAM®おむすび」、「サンドおむすび」などの高付加価値おむすびがお客さまからご好評をいただき、「ごちむすび」については、2020年10月の発売より累計販売数は2億8千万食（※）に達しております。

（※）2024年7月末時点

■王道「ごちむすび」などから和と洋の名店監修「絶品おむすび」全4種類が登場！

このたび、ファミリーマートのおむすび具材で売上トップ2の「ツナ」と「鮭」を、東京・恵比寿に店を構える人気日本料理店『賛否両論』と東京・上野に店を構える創業1872年の老舗西洋料理店『上野精養軒』に監修いただいた絶品おむすびを発売します。

第一弾として、お米・具材にこだわった贅沢おむすび「ごちむすび」シリーズとして、『賛否両論』監修「ごちむすび 一本釣®近海まぐろのツナ いぶりがっこ入り」、『上野精養軒』監修「ごちむすび 銀鮭のムニエル風（タルタルソース）」を発売します。名店監修のこだわり抜いた絶品おむすびをぜひお楽しみください。

<賛否両論 笠原 将弘氏 コメント>



「ごちむすび 一本釣®近海まぐろのツナ いぶりがっこ入り」は、ツナ食材を色々試した中で、今回は、一本釣りされたびんながまぐろを使用することを決定しました。味の組み合わせは、居酒屋のおつまみとしても人気の高いいぶりがっこチーズに着想を得てこのたびメニューを考案いたしました。

<上野精養軒 成島 一勇氏コメント>



「ごちむすび 銀鮭のムニエル風（タルタルソース）」洋食の定番である鮭のムニエルに着想を得た商品です。トッピングのタルタルソースは、上野精養軒のソースに味を近づけた仕立てです。粉をつけて銀鮭をムニエル風に焼き上げ、バター風味のごはんに合う仕立てにしました。

■ふっくら食感が感じられるこだわりの「青天の霹靂」



今回、「ごちむすび」用のごはんは、粘りとキレのバランス、上品な甘みが特徴の青森県産「青天の霹靂」を使用（※）しています。ほどよいツヤとやわらかな白さがあり、粒はやや大きめの、しっかりとしたお米です。食べごたえがあるのに重すぎない、思わずおかわりしたくなるような美味しさです。

※北海道を除く

〈青天の霹靂 全農あおもりご担当者 コメント〉

「青天の霹靂」は青森米で初めて特 A 米を取得し、ブランド米として皆さまに美味しいと感じてもらえるよう高品質なお米を意識して、栽培を続けてきました。自分たちが栽培している品種がファミリーマートで扱われ、全国のたくさんの方々に知っていただき、また食べていただく機会をつくっていただき大変嬉しく思います。

皆さまに美味しいと思ってもらえるように、熱い気持ちを込めて栽培いたしました。今回のおむすびを通じて、「青天の霹靂」の魅力がより多くの皆さまに伝わることを願うばかりです。

〈商品詳細〉

	<p>【商品名】ごちむすび 一本釣り®近海まぐろのツナ いぶりがっこ入り</p> <p>【価格】223 円（税込 240 円）</p> <p>【発売日】2024 年 8 月 27 日（火）</p> <p>【発売地域】全国</p> <p>【内容】和食の名店『賛否両論』監修商品です。一本釣りされたびんながまぐろのツナのチャック（かたまり）を崩して使用し、マヨネーズを使用せず、チーズで滑らかさを出すことで、まぐろの存在感と、旨味を活かした仕立てにしています。いぶりがっこの食感と風味がアクセントになっています。</p>
	<p>【商品名】ごちむすび 銀鮭のムニエル風（タルタルソース）</p> <p>【価格】239 円（税込 258 円）</p> <p>【発売日】2024 年 8 月 27 日（火）</p> <p>【発売地域】全国</p> <p>【内容】洋食の名店『上野精養軒』監修商品です。香草や、ワイン濃縮調味液、にんにくなどで味付けした銀鮭の切り身を使用し、打ち粉をした後、ムニエル風に焼き上げました。バターソース入りのタルタルソースと組み合わせ、バター風味のごはんで包みました。</p>
	<p>【商品名】生姜ごはん ツナからし醤油</p> <p>【価格】147 円（税込 158 円）</p> <p>【発売日】2024 年 9 月 3 日（火）</p> <p>【発売地域】全国</p> <p>【内容】和食の名店『賛否両論』監修商品です。カツオのツナを使用し、だしをきかせた造り醤油とからしで味付けし、生姜がアクセントになっているだしご飯で包みました。生姜の風味と、ツナの旨味、からし醤油のピリッとした後味が、絶品な味わいです。</p>



【商品名】スモークサーモン ペッパーおむすび

【価格】163 円 (税込 176 円)

【発売日】2024 年 9 月 3 日 (火)

【発売地域】全国

【内容】洋食の名店『上野精養軒』監修商品です。ガーリックペッパーをきかせたご飯に、紅鮭のスモークサーモンを組み合わせました。いか、クロミル貝、クリームチーズ、カリカリ梅も加えて、スモークの香りとカリカリ梅の食感が楽しめる一品です。

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※地域により商品の価格・発売日・仕様等が異なる場合がございます。

※一部の地域及び店舗では取り扱いのない商品がございます。

<キャンペーン情報>

■「直巻 焼しゃけ」の無料クーポンがもらえるおトクな X キャンペーンを実施！

ファミリーマート公式 X をフォローし、対象の投稿をリポストしていただくと、抽選で 35,000 名さまに「直巻 焼しゃけ」の無料クーポンが当たるキャンペーンを実施します。

発券期間：2024 年 8 月 27 日 (火) ～2024 年 9 月 2 日 (月)

引換期間：2024 年 8 月 27 日 (火) ～2024 年 9 月 9 日 (月)

■「手巻 シーチキン®マヨネーズ」の無料クーポンがもらえるおトクな X キャンペーンを実施！

ファミリーマート公式 X をフォローし、対象の投稿をリポストしていただくと、抽選で 35,000 名さまに「手巻 シーチキン®マヨネーズ」の無料クーポンが当たるキャンペーンを実施します。

発券期間：2024 年 9 月 3 日 (火) ～2024 年 9 月 9 日 (月)

引換期間：2024 年 9 月 3 日 (火) ～2024 年 9 月 16 日 (月)

■「青天の霹靂」がもらえるおトクな X キャンペーンを実施！

ファミリーマート公式 X をフォローし、対象の投稿を引用リポストしていただくと、「一本釣®近海まぐろのツナイぶりがっこ入り」、『上野精養軒』の「銀鮭のムニエル風 (タルタルソース)」に使用している (※)「青天の霹靂」2 kg が、抽選で 50 名さまに当たるキャンペーンを実施します。

※「青天の霹靂」の使用は北海道を除く

キャンペーン期間：2024 年 9 月 10 日 (火) ～2024 年 9 月 16 日 (月)

■おむすび 1 品買うと次回使えるおむすび 20 円引きクーポンもらえるキャンペーンを実施！

おむすび (全品対象) をご購入いただいたお客さまに、次回おむすびで使える 20 円引きの割引クーポンがもらえるキャンペーンを実施します。

発券期間：2024 年 8 月 27 日(火)～2024 年 9 月 9 日(月)

利用期間：2024 年 8 月 27 日(火)～2024 年 9 月 16 日(月)

※沖縄県では実施していません。

※複数個入りのおむすびセット、おかずとおむすびのセットは1セット当たり「1個」扱いとなります。

※割引券はレシートに印字されます。

※他のセール・割引券・引換券との併用はできません。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

<参考情報>

■ 贅否両論について

平成16年創業。東京都渋谷区恵比寿にある、「腕・舌・遊び心」をモットーに、独創的な感性で作りに上げる料理が評判の人気日本料理店。季節の素材を活かした「おまかせコース」が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年、名古屋に「贅否両論名古屋」を開店。

■ 上野精養軒について

明治5年創業。東京都台東区の上野恩賜公園内にある大小宴会場も有する老舗西洋料理店。フランス料理の草分けとして今も変わらず正統フランス料理と伝統の洋食を提供。大きな窓に囲まれた店内には約150席が用意されているほか、美しい自然を眺めながら食事を楽しむことができる。