



「おにぎりから日本の『お米の未来を変える』最適解」

セブン・イレブン・ジャパン

八代目儀兵衛監修 こだわりおにぎり



目利きしたお米、炊飯技術、土鍋釜によって「究極の銀シャリ」が食べられる。祇園・銀座で展開する米料亭・八代目儀兵衛は連日行列の人気店。



お米は、毎年味が変わるもの。時期ごとに食味をして最適なブレンドを行います。

八代目儀兵衛監修 おにぎり
米の旨さ **3** つのポイント

- 食べ応えのある粒立ち
- 弾力、粘りのある食感の良さ
- 余韻のある深い旨味

「冷めても甘いおにぎり米」を追究

独自の食味基準

- 見た目
- 甘さ
- 粘り
- 食感
- 喉越し
- 経時耐性
- ブレンド適性

お米業界の常識を覆す 八代目儀兵衛の4つのこだわり

- 1 目利き**
有名産地だけにこだわらず、天候不良でも味が良い産地や生産者のお米を選定。
- 2 ブレンド**
お米の個性を掛け合わせることで、甘さや粒立ちの良さをいっそう引き立て調和させる。
- 3 低温精米**
お米本来の味わいを最大限に引き出す、冬30℃・夏34℃以下での精米を徹底。
- 4 炊飯**
甘みと食感を引き出す儀兵衛メソッドで、本当においしく炊ける炊飯マニュアルを提供。

セブン・イレブンのおにぎりの「圧倒的な価値」を引き上げる

セブン・イレブンは1978年にコンビニエンスストア（以下、CVS）で初めておにぎりを販売し、家庭で「つくめるもの」からお店で「買うもの」という食習慣を提案し、その後も毎年進化を続け、現在では年間20億個の販売数を誇る主力商品となっています。

近年、全国各地の銘柄米が手軽に入手できるようになり、高性能な炊飯器によりご家庭でおいしいお米を食べる機会が増えたことから、お米に対する消費者の期待値が高まっています。一方で、日本の主要作物である米にも気候変動の影響が表れ、高温障害による収穫量の減少などで年々調達が難しくなっています。また、「コロナ禍で、お客様の消費行動が変化の中で、人流に影響されることなく選んでいただける「ほんとうにおいしいおにぎりとは何か」という原点に立ち返る必要性がありました。その結果、ブレンド米で圧倒的なおいしさを実現している創業237年の京都の米老舗・八代目儀兵衛様の知見に着目しました。

同社の強みは、お米業界の常識を覆す「目利き」「ブレンド」「低温精米」「炊飯」です。産地銘柄にこだわらず味

ブレンド米のおいしさを伝えるおにぎりで日本の農業にも貢献



株式会社八代目儀兵衛 代表取締役CEO 五ツ星お米マイスター 八代目当主 橋本 儀兵衛氏

甘く、おいしいお米を一人でも多くの人に届けたい。そのために当社は、お米業界の常識にとらわれない革新的な挑戦を続けてきました。

協業においてこだわったのは、ひと口目のおいしさです。お客様がこれまでCVSのおにぎりに持っていた価値観や先入観を打ち壊すため、ひと口食べた瞬間に「今までとは違う」と認識できるような、甘さ、粒立ち、食感、すべてが理想的な味わいを追求しました。今回は約70種類のお米の中から、「冷めてもおいしいおにぎり用のお米」を選定。相乗効果による深みのある味わいを実現するため配合を5%ごとに変え、50パターン以上の試食を重ねてお米同士の相性を見極め、全国の工場で炊飯したものをすべて試食し味や食感のバランスを調整しました。

協業を通じて感銘を受けたのは、「実現する力」です。当社はお米の味

見をしながら食味の良いお米を見極めた後、ブレンドすることでおいしさをよりふくらませ、低温・低搗精（とうせい）でお米に負担をかけずに旨味の層を残してお米本来の風味と甘さを引き出します。これらの革新的な手法は全国63社176工場（2023年時点）のセブン・イレブンのフレッシュフードを製造するお取引先様に驚きをもたらしましたが、長年おにぎりの改良を続けてきた低温低圧の精米技術や高度な供給スキームを活かし、目指す味を具現化して全国2万店舗以上のセブン・イレブン全店舗への安定供給を実現しました。

完成したおにぎりは、ひと口食べた時の歯ざわりが良く、従来のおにぎりに比べて、甘さ、粒立ち、が際立っているのが特徴です。昨年3月の販売直後からメディアやSNSなどで「おいしい」と話題になり、売上は堅調に推移しています。

今後はカテゴリーを拡大して米飯売場全体でお米の品質向上を図り、多くのお客様にその価値をお伝えできるようしていきます。これからもお客様が笑顔になる商品づくりを通じて日本の食卓に欠かせない米文化に貢献し、「お米の未来を変える」最適解を導き出し続けます。

のイノベーションを起こすための知見を提供していますが、従来の常識も間違いではないため、過去の経験にとらわれて実現できないこともあります。しかし、セブン・イレブン・ジャパン様は新規の発想に臆することなく製造メーカー様とともに柔軟な転換を図り、全国2万店舗という規模にもかかわらず揺るぎない品質を追求されていました。

完成したおにぎりを食べた瞬間は、「やった」と本当に感無量でした。他社では絶対に真似のできない素晴らしい作品、だと感じています。

昨年は、気候変動による高温障害により、過去最低といわれるほど米の品質が悪化しました。単一銘柄や産地ブランドだけにこだわっていると、かえって良質な調達ができず、産地の評判を落とすことにもつながりかねません。多くの生産者様が大変な思いをしている中で、お客様に身近なセブン・イレブンがブレンド米のおいしさを伝えるおにぎりを提供することは、これまでの「ブレンド米はおいしくない」という認識や価値観を変え、日本の米農業への大きな貢献にもつながります。当社もさらに知見を磨き、日本のお米をもっとおいしく食べられる環境づくりを進めていきます。