

2026 年 9 月 16 日

米どころ・新潟県民の 78.6%が「おいしい」と回答！ サトウのごはん 新定番の「炊飯器のない塩おにぎり り専門店」が表参道に期間限定 OPEN

～9月30日（水）から10月4日（日）まで炊きたてのおいしさを1個100円で提供～

サトウ食品株式会社は、「サトウのごはん 新定番」のおいしさをシンプルな塩おにぎりで体験いただける期間限定店舗「炊飯器のない塩おにぎり専門店 Powered by サトウのごはん 新定番」を、2026 年 9 月 30 日（水）から 10 月 4 日（日）まで、東京・表参道の「ZeroBase 表参道」にオープンします。



※店舗イメージ

本店舗の店内には、炊飯器が一台もありません。

提供するメニューは具材を使用しない「塩おにぎり」のみ。具材や濃い味付けをせずに、米本来の甘み、香り、粒立ち、食感など、「ごはんそのもののおいしさ」だけを味わっていただくための塩おにぎり専門店です。

店頭では、「サトウのごはん 新定番」を使用した塩おにぎりを、1 個 100 円（税込）で販売。店内にイートインスペースを設け、独自の厚釜で 1 パックずつ炊き上げる「サトウのごはん」の製法や、おいしさへのこだわりも紹介します。

また、オープンに先立ち、米どころとして知られる新潟県に在住する 17～69 歳の男女 112 名を対象に、ブランド名や商品名を伏せたごはんの食べ比べ調査を実施しました。

その結果、「サトウのごはん 新定番」を 78.6%が「おいしい」と評価※1。

さらに、半数以上が「家庭で炊いたごはんと同等以上のおいしさ」と回答しました。

全国有数の米どころ・新潟で、日頃からお米に親しみ、その味に厳しい県民から“お墨付き”を得たおいしさを、東京・表参道で実際にご体験いただけます。

（※1）新潟県に在住している 17 歳～69 歳の男女 112 名。「とてもおいしい、おいしい、あまりおいしくない、おいしくない」の項目の内「とてもおいしい」「おいしい」と回答した方の合計割合



塩おにぎり専門店

【開催概要】

店舗名称：「炊飯器のない塩おにぎり専門店 Powered by サトウのごはん 新定番」

開催期間：2026年9月30日（水）～10月4日（日）

営業時間：9月30日（水）15:00～18:00 ※最終入場 17:30

10月1日（木）～4日（日）11:00～19:00 ※最終入場 18:30

会場：ZeroBase 表参道（東京都港区北青山 3-5-22）

アクセス：東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線「表参道駅」A3 出口すぐ

販売商品：「サトウのごはん 新定番」で作った塩おにぎり

※数量限定でサトウのごはんをプレゼント

販売価格：1個 100円（税込）

営業形態：イートイン

注意事項：各日予定数量がなくなり次第、販売終了予定

■期間限定店舗「炊飯器のない塩おにぎり専門店」オープン背景

パックごはんは、電子レンジで温めるだけで食べられる手軽さや、常温でストックできる便利さから、日々の食事や非常時の備蓄など、さまざまな場面で利用されています。

一方で、パックごはんに対して「炊飯器で炊いたごはんより味が劣るのではないか」「便利さを優先する食品」というイメージを持つ方も少なくありません。

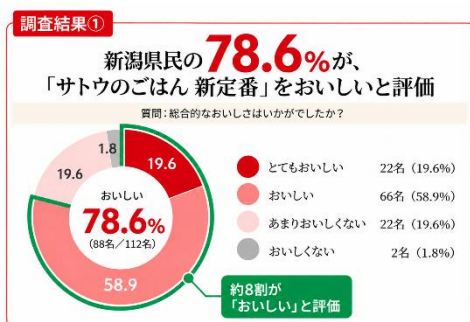
サトウのごはんは、日本古来の炊き方の基本である「はじめチョロチョロ中パッパ」の火加減を再現した、業界唯一の「厚釜炊き製法」を採用し、1パックずつ厚釜で炊き上げることで、一粒一粒をふっくらと丁寧に仕上げています。さらに、厚釜炊き製法に適したお米を選び、その持ち味を活かすことで、粒立ち、ツヤ、粘り、旨みのバランスを追求しています。

今回、塩おにぎりに使用する「サトウのごはん 新定番」は、米の銘柄ではなく、“パックごはんとしてのおいしさ”を追求して開発した商品です。パックごはんが日常の主食として定着するなか、長年ごはん向き合い続けてきたサトウ食品が、「これからも、もっとおいしく」を目指してつくり上げました。

期間限定店舗では、パックごはんという先入観を超えて、まずは純粹にそのおいしさを味わっていただきたいと考えています。

■米どころ・新潟県民 112 名がパックごはんをブラインド試食

当社はポップアップの開催に先立ち、新潟県在住の 17～69 歳の男女 112 名を対象に、2 種類のごはんのブラインド試食調査を実施しました。

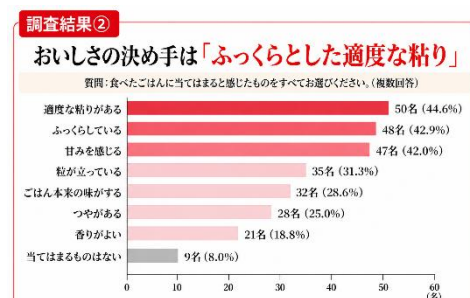


<調査結果①>

新潟県民の 78.6% が、「サトウのごはん 新定番」をおいしいと評価

「サトウのごはん 新定番」について、78.6% が「おいしい」と回答しました。

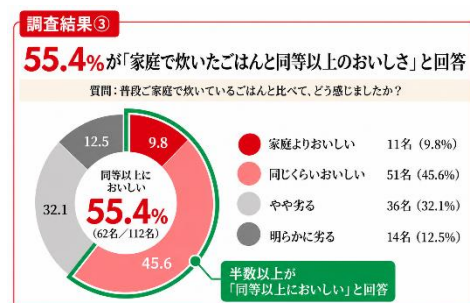
米どころ・新潟在住の回答者からも、高い評価を得る結果となりました。



<調査結果②>

おいしさの決め手は「ふっくらとした適度な粘り」

「サトウのごはん 新定番」に感じた特徴として、最も多かったのは「適度な粘り」(44.6%) でした。続いて「ふっくらしている」が 42.9%、「甘みを感じる」が 42.0% となり、厚釜炊きによるふっくらとした仕上がりや、粒立ち、ツヤ、粘り、そして旨みのバランスが評価されました。



<調査結果③>

55.4% が「家庭で炊いたごはんと同等以上のおいしさ」と回答

サトウのごはん新定番は「普段家庭で炊いたごはん」と比べてどう感じたかを聞いたところ、55.4% が「家庭で炊いたごはんよりおいしい」または「家庭で炊いたごはんと同じくらいおいしい」と回答しました。

※回答者が普段家庭で食べているごはんとの記憶比較であり、同一条件で炊飯したごはんとの直接比較ではありません。

【調査概要】

調査名称：パックごはんの食べ比べ調査

調査時期：2026年8月29日（土）

調査対象：新潟県在住の 17～69 歳の男女

有効回答数：112 名

調査方法：新潟市内の会場にてブラインド試食およびアンケートを実施

調査主体：サトウ食品株式会社

以上

【本件に関するお問い合わせ】

サトウ食品株式会社 ブランディング戦略部 TEL 025-275-1100