



のり結び  
NORI MUSUBI

2024 年 1 月 31 日  
株式会社大森屋

“のりを選べる”おむすび屋『のり結び』の冷凍自販機を  
1月31日（水）に設置！  
～ 冷凍食品事業へ初進出 ～

この春、創業 97 年目を迎える株式会社大森屋（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：稲野達郎）は、2024 年 1 月 31 日(水)、初の冷凍食品事業として “のりを選べる”おむすび屋『のり結び』のおむすびが購入できる冷凍自販機を、Osaka Metro 谷町線天満橋駅に設置いたします。



### 【『のり結び』とは】

海苔の老舗メーカー「大森屋」のおむすび専門店。おむすびを通して美味しい海苔を味わう喜び、選ぶ楽しさを次世代にも、海外の方にも広く知っていただきたい。その想いから構想 4 年、準備に 3 年かけて立ち上げた、直営店第 1 号です。定番のおむすび「のり結び」、迫力満点「ごちそう結び」、旬の味わい「四季結び」の他、海苔を知り尽くした大森屋がプライドをかけた「のり屋の海苔べんとう」など、まさに海苔が主役のおむすび屋をはじめます。

## <『のり結び』の特長>

### (1) のり3種類を食べ比べ。大きな2切サイズでパリパリ感を味わえる

選べる3種類とも、贈答用でしか味わえないような、最上級のおいしさです。

海苔は手巻き寿司に使う2切サイズ。おむすびと別添えのため、パリッとした食感や味の違いを存分に楽しめます。

「月（つき）」…焼きのり・有明海産/やわらかく、うまみが強い

「風（かぜ）」…焼きのり・瀬戸内海産/色つや・香りがよく、しっかりとした質感

「汐（しお）」…味付のり・有明海産/北海道産真昆布のだし、宮崎県産醤油の合わせ技



### (2) お米や塩、お惣菜にもこだわり。大森屋が誇るプロの味

「のり結び」の味を一手にあずかるのは、一級惣菜管理士でごはんソムリエの河野孝巳。大森屋の商品開発にも欠かせない存在です。米の炊き加減や具材との組み合わせは試行錯誤を重ね、12種類のおむすびが誕生。海苔と相性抜群で、プロのこだわりと手作り感を味わえます。

米 …京都府丹波産コシヒカリ 100%

塩 …海水と海藻の旨味が凝縮された「淡路島の藻塩」を使用

惣菜…京のおばんざい「京菜味のむら」から仕入れ、できたてをご提供

#### ● 冷凍おむすびの組合せは全部で5種類

#### 【冷凍おむすび組合せ(いずれもおむすび3個セット+海苔「月」「風」「汐」3枚セット)】

#### ・ 販売価格はいずれも1,000円(税込)

- ① 紅鮭・博多明太子・紀州南高梅
- ② 紅鮭・鶏てりやき・こんぶ
- ③ 紅鮭・博多明太子・ツナマヨネーズ
- ④ 博多明太子・焼さば・紀州南高梅
- ⑤ 紅鮭・鶏てりやき・おかか

#### 【設置場所概要】

所在地 : Osaka Metro 谷町線天満橋駅北改札外

定休日 : 無休

価格帯 : 1,000円(税込)