

JR 東日本クロスステーション 「ONIGIRI JOURNEY」 開催

JR 東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーが運営する東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」では、2026年10月15日（木）から11月16日（月）まで、「ONIGIRI JOURNEY」を開催する。

身近な弁当の定番から、選りすぐりの素材やできたてのおいしさを楽しむ「ごちそうグルメ」へと進化を遂げている「おにぎり」。国境を越えて「世界のフードトレンド」としても熱い視線を集め、国内の専門店も増加し消費量も伸び続けており、日本のソウルフードは広がりを見せている。

今回、秋の行楽シーズンにあわせ、おにぎりの魅力を一堂に集めた同フェアでは、意外な素材の掛け合わせをはじめ、鯖寿司をディップして味わう新感覚スタイル、本格台湾おにぎり、さらには酒米をあえて塩むすびで楽しむ商品まで多彩にラインアップ。「王道」から「進化系」まで、グランスタ限定11商品の“逸品おにぎり”が集結する。なお、本号では10アイテムを掲載する。

ONI&Co. (オニアンドコー)

「和牛すき焼き 塩トマトのおこわ」1個 480円



塩味で炊き上げたトマトおこわに、厳選した黒毛和牛のすき焼きを合わせ、爽やかなえごまで包んだおにぎり。素材の掛け合わせによる新感覚のおいしさを楽しめる。



若廣 TOKYO

「モバイルさばスティック & ディップ」972円

人気の期間限定メニューが進化して再登場！スティック型で手軽に楽しめる、おにぎり感覚の焼き鯖寿司・サーモン寿司。今年はさらに、特製調味料「サバネーズバジル」にディップして味わう新スタイルで提案する。

台湾料理専門店 台湾101「台湾おにぎり（腸詰）」

850円 ※数量限定：1日15個



もち米と北海道旭川産黒米を、烏龍茶葉とともに炊き上げた特製おこわで作る本格「台湾おにぎり」。サク

サクな揚げパン「油条（ゆじょう）」をはじめ、腸詰め、ピーナッツ、うずらの卵など、個性豊かな具材がぎっしり詰まった俵型の、食べ応え抜群なスタイル。東京駅で手軽に本場・台湾の豊かな味わいを楽しめる、大満足一品となっている。

はせがわ酒店

「酒米おにぎり 山田錦 塩むすび」

330円（テイクアウト）、

380円（イートイン）

※販売時間：10:00～

※各日数量限定

日本酒を造るときに使われる「酒米（さかまい）」を



使用した、珍しいおにぎり。“酒米の王様”「山田錦」ならではの太ふりな米粒は、しっかりとした食べ応えと、さっぱりとした上品な味わいが魅力。お米本来の豊かな風味や香りをそのまま感じられるよう、シンプルな塩むすびで仕上げている。



豆狸「ジャンボいなり（ツナマヨ・たらこ）」1個 378円

※数量限定：1日150個

おにぎりで人気の具材「たらこ」と「ツナマヨ」を一度に味わえる、贅沢な“おにぎり風いなり”。香ばしくジューシーなお揚げと、2種の定番人気具材が織りなす絶妙なハーモニー。通常の「豆狸いなり」の約2.5倍の大きさで、食べ応えも満点。

ONI&Co. (オニアンドコー)

「壬生菜ちりめん」1個 340円

自家製のちりめん山椒と、シャキシャキとした壬生菜を合わせ、素材本来の味わいを大切に仕上げた王道おにぎり。山椒の爽やかな香りが引き立つ上品な逸品。



おむすび百千「黒毛和牛のすき焼き」400円

黒毛和牛を贅沢に使用した、至福のすき焼きおむすび。旨みあふれる黒毛和牛に、サクッと香ばしい春菊の天ぷらと、とろりと濃厚な醤油漬け卵黄を合わせ、すき焼きのおいしさをそのまま包み込んだ。お米・海苔・具材のすべてにこだわった、専門店ならではの極上の味わいとなっている。

神戸コロッケ「リゾットのコロッケ3種セット1パック(3個入)」

993円 ※数量限定：1日30パック

サクッと香ばしい、彩り豊かなリゾットコロッケのセット。トマト、チーズ、ビーフシチューの3種のソースが引き立てるバリエーション豊かな味わいが魅力。お土産やギフトにもぴったりの“進化系おにぎり”。



刷毛じょうゆ海苔弁山登り「海苔弁膝栗毛」1折 1,500円

東海道の起点・東京から始まる旅のお供に！瀬戸内産の海苔を巻いた俵おむすびを主役に、から揚げや煮卵、ちくわの磯部揚げなどの人気のおかずを詰め込んだ。

台湾料理専門店台湾101「台湾おにぎり弁当」1折 980円

※数量限定：1日10折

烏龍茶葉香る特製おこわで、魯肉（ルーロー）やうずらの卵など、多彩な具材を巻いた本格「台湾おにぎり」が主役の弁当。台湾の定番家庭料理であるピリ辛肉そぼろ「蒼蠅頭（ツァンイントウ）」やジューシーな唐揚げを合わせ、ボリューム満点に仕上げた。

