

この情報は、Innova Market Insights社のデータベースを利用し当財団が独自で作成したものです。当財団はこの情報を用いて行う判断について責任を負うものではありませんので、ご了承の上ご活用ください。

日本での「お米離れ」が進む中、海外では、寿司やラーメンに次ぐ日本の代表的な食文化としておにぎりが注目されています。おにぎり専門店が世界各地に進出するなど、世界から愛される日本のソウルフードとなりつつある今、今回のレポートでは、注目される理由や海外でのおにぎりブームの現状を解説します。

おにぎりが海外で人気の理由

理由①手軽さ

忙しい現代人にとって、手軽に持ち運べ、ワンハンドで食べられる便利な食べ物であることが海外ファンを魅了している理由の一つとして挙げられる。また、日本同様、海外のおにぎり専門店でも比較的安価で手に入れることができ、経済的なメリットも人気を後押ししている。

Oishi Onigiri Snack Bocadillo De Arroz Con Atun Picante: Onigiri With Spicy Tuna

Mexico, Jan 2022

[VIEW DETAILS](#)

スパイシーツナ入りおにぎり。手軽に食べられる新しいスタイル。オメガ3が豊富。



👉 注目ポイント
おにぎりの「スナック」としての立ち位置

理由②ヘルシーさ

おにぎりがヘルシーな食べ物として注目度が高まっている。軽食で食べがちなジャンキーなお菓子やファストフードに比べ、低カロリーで栄養価が高く、外国人にとってヘルシーなイメージが強い。また、おにぎりが主に米を使った食品であるため、グルテンフリーであり、ヴィーガン対応しやすい商品であることも魅力の一つである。

Natsu Laverland Crunch Onigiri Shiitake Sojasauce: Rice Preparation with Shiitake Mushroom and Soy Sauce

Germany, Oct 2019

[VIEW DETAILS](#)

しいたけを醤油ベースで炊き込んだおにぎり。ヴィーガン向け。



👉 注目ポイント
おにぎりがグルテンフリー・プラントベースであるという視点

理由③見た目や味などの多様性

見た目や味のアレンジがしやすくバリエーション豊かな点が外国人に好評である。日本での定番である「ツナマヨ」や「シャケ」から、世界各地のローカライズされた味まで、具材の選択技がたくさんあるため誰でも好みのおにぎりに出会える点が人気の一つである。海外のおにぎり専門店やスーパーマーケットでも、地域に合わせた幅広いメニューが展開されている。

Sushi Tokyo Onigiri Smoked Salmon

Poland, Mar 2019

[VIEW DETAILS](#)

スモークサーモン、チャイブ、キュウリ、クリームチーズ、ズッキーニ、ネギ、ニンジン、ピーマン入りおにぎり。



👉 注目ポイント
各国独自の味や見た目に作られたおにぎり

クリックすると詳細が見られます

各国で増えるおにぎり専門店

海外でのおにぎりブームの影響で、特に欧米ではおにぎり専門店が次々とオープンしている。最近ではローカルのスーパーマーケットにもおにぎりが並ぶなど、海外の食文化にも定着しつつある。

1. ONIGILLY (アメリカ): 現地在住の日本人が設立したサンフランシスコ・ベイエリア初のおにぎり専門チェーン。

👉 ピックアップ【コンセプト「ヘルシー(Healthy:健康的)、ハンディー(Handy:手軽)、ヤミー(Yummy:美味しい)】

日本人がオーナーであるこの店は、オーガニック・カリフォルニア米や化学調味料・着色料なしの食材などこだわった食材を使用。また、サンドイッチ型にして中身が何であるかが一目でわかるようにしたり、現地で馴染み深い具材を取り入れたり、おにぎりを知らないアメリカ人にも受け入れてもらえるような工夫をしている。



2. おむすび権米衛(フランス): 特別契約栽培のお米を使ったおむすびを提供する日本のファストフード店。アメリカやフランスに店舗展開しており、連日行列で地元の人々に愛されている。

3. SAMURICE (シンガポール): 2014年にオープンしたシンガポール初となる日本米おにぎり専門店。日本の農業関連企業アグリホールディングス(東京都渋谷区)の現地法人Samurai Food Pte Ltdが日本の農家支援を目的とし、提携農家の米を使用したおにぎりを販売。

4. WASABI (イギリス): 2003年に韓国人が設立した寿司や弁当を中心に販売するアジア系ファストフードチェーン。イギリスを拠点とし、主にロンドンとニューヨークで展開。

世界各地でローカライズされたおにぎり

日本の伝統的な味としての魅力も評価される一方、地域固有の食材や各国の味がアレンジされたおにぎりも注目を集めており、各国では個性的な見た目や独自の味のおにぎりが展開されている。



| | |
|---|------------------------------|
| Monoprix Ku Mo Onigiri Avocat Cream Cheese: Cream Cheese and Avocado Onigiri | |
| France, Jun 2024 | VIEW DETAILS |
| クリームチーズとアボカドのおにぎり。 | |



| | |
|--|------------------------------|
| Konscious Plant Based Roasted Corn And Poblano With Pumpkin, Sesame And Chili Onigiri | |
| United States, Feb 2024 | VIEW DETAILS |
| :かぼちゃ、ごま、唐辛子が入った、コーンとポブナノ(メキシコの唐辛子)とひよこ豆味噌の冷凍おにぎり。非遺伝子組み換えプロジェクト認証済み。グルテンフリー。植物由来。2023年最優秀ヴィーガン新製品賞受賞商品。 | |



▶ 注目ポイント【日本に逆輸入「パリおにぎり」】
チーズ、生ハム、オリーブ、ピーナッツペースト、クルミ、コンソメなど、日本のおにぎりにフランス独特の具材や調味料を取り入れたアレンジおにぎりのこと。



| | |
|---|------------------------------|
| Bibigo Bibimbap Style Rice Balls | |
| Germany, Aug 2024 | VIEW DETAILS |
| ヴィーガンロゴ。100%植物性原料。香ばしいご飯がたっぷり入ったジューシーな味わい。本場韓国の味のピビンバ風おにぎり。当社の高圧蒸し技術で蒸したての焼き立て品質が味わえます。 | |



| | |
|--|------------------------------|
| T and T Onigiri: Rice ball with Teriyaki Salmon | |
| Canada, Apr 2020 | VIEW DETAILS |
| 照り焼きサーモン入りおにぎり。 | |



▶ 注目ポイント【韓国のブランディング力の高さ】
欧米でも浸透しつつあるおにぎりだが、現地で販売されているものは韓国製品も多く、現地でのローカライズの仕方、パッケージ、ヴィーガンなどの訴求方法など、ブランディングの高さが窺える。

▶ 注目ポイント【海外でも大人気「照り焼き」味】
おにぎりだけでなく、揚げ物や炒め物のメニューでも見かけることが多い。



| | |
|---|------------------------------|
| Heodak Roasted Rice Ball Onigiri Soy Sauce Bulgogi | |
| South Korea, Oct 2022 | VIEW DETAILS |
| 醤油ブルコギ焼きおにぎり。 | |



| | |
|--|------------------------------|
| Taolaoda Zongzi Glutinous Rice Balls With Millet And Date | |
| China, May 2020 | VIEW DETAILS |
| 粟とデーツ入りのもち米のおにぎり。 | |



おにぎりのローカライズから見てくること

・手軽さやヘルシーさだけでなく、グルテンフリー・プラントベースであること、見た目や味のバリエーション豊かであることから、世界的なトレンドと合致しており、“Onigiri”は、世界の食べ物になりつつある。
・ローカライズすることが現地での浸透度を上げるポイントのひとつである。
⇒現地の伝統的な料理に見た目を似せる、現地で馴染み深い具材を取り入れるなど、ローカライズすることで現地で知られていない料理や味も市場に浸透しやすくなる。

参考データ

・Innova Database

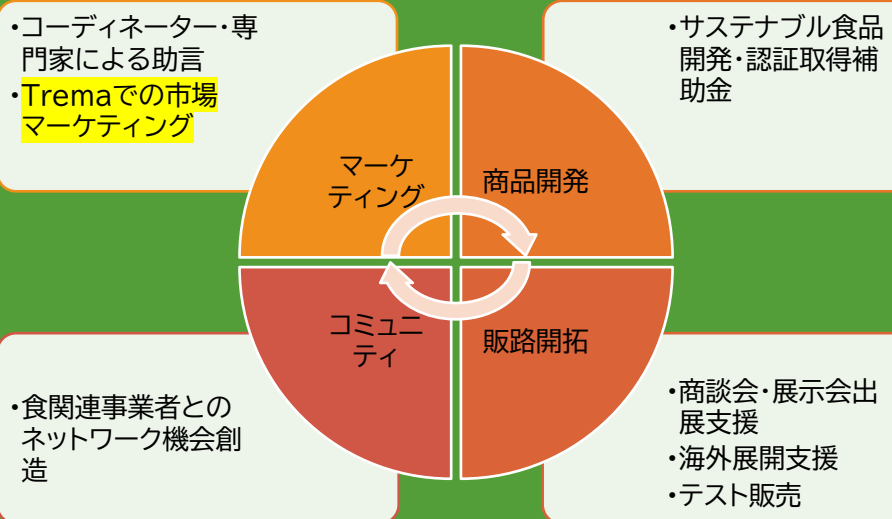
現地でローカライズされた食品、Tremaで見られます！

本レポートでは、食関連事業者が販路開拓や商品開発を検討していく上で、基本的な情報を提供しています。しかし、実際にターゲットを選定し、事業計画を立て、事業を進めていくためには、個別の情報収集や課題解決が必要となってくるでしょう。

「Trema」オリジナルレポートでは、世界90カ国の膨大な新商品情報が蓄積されたデータベースを活用し、貴社が求める情報を集めたマーケティング支援を行っています。

また、食産業振興課では、商品開発から販路拡大まで一社一社に合わせた伴走型支援を行っています。

ご興味ございましたらぜひ下記お問い合わせ先までご連絡ください。



お申込み・お問合せ先

TEL : 011-820-2062
E-mail : food_kikaku@sec.or.jp
HP : <https://sec.or.jp/hanro-kakudai/>

