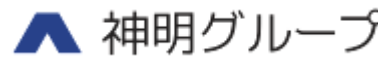


ニュースリリース



会社名：株式会社 Shinmei Delica
代表者名：代表取締役社長 田中義昭
問合せ先：総務部 妻鹿
(0774-54-1161)

onigiri bento Gyu! 秋葉原アトレ店運営開始

株式会社 Shinmei Delica (本社: 京都府城陽市、代表取締役社長: 田中義昭、以下「Shinmei Delica」) は、東京都千代田区 アトレ秋葉原内で「onigiri bento Gyu!」の店舗運営を開始する運びとなりましたことをご知らせいたします。

記

1. コンセプト

おにぎりやお弁当を通じて、お米本来の美味しさと無限の可能性を皆様に発信するために、厳選したお米と具材を使用した「安全で安心、そして美味しい」商品を、心を込めてお届けします。ご年配の方から若者のまで喜んで頂ける商品です。皆様是非ご賞味ください

おにぎりは、活動の源となる炭水化物ほか、たんぱく質、ミネラル、ビタミン、食物繊維も含む、腹持ちのよいバランス栄養食。同量のパンよりローカロリーでコレステロールを含まず、おにぎりに含まれる「レジスタントスターチ」は消化吸収にしにくく、ダイエット効果も期待できるとされています。

『onigiri bento Gyu!』で販売するおにぎりは、全品 200kcal 以下。使用する米は、おにぎり用に考案したブレンド米を使用。惣菜は野菜中心で、栄養バランス良くボリューム感のある惣菜セットが 300kcal 以下。おにぎり 1 個と惣菜セットを組み合わせても 500kcal 以下と、栄養バランスと満腹感、カロリーコントロールを同時に実現。忙しいビジネスパーソンの健康を「onigiri bento」でサポートします。



2. 店舗概要

店舗情報

「onigiri bento Gyu!」
東京都千代田区外神田 1-17-6 アトレ秋葉原 1 階
Tel:03-5289-3871

 **Gyu!**
onigiri bento



3. ライスパティ 新製品



Pate lunch box

洋食 Western food



スーパーフードで話題の「キヌア、アマランサス、五穀」を使用した、ライスパティを使用したランチボックスです。



Pate lunch box

和食 Japanese food

