

2026年1月30日

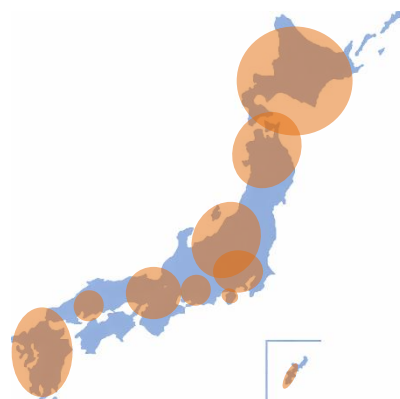
西武・プリンスホテルズワールドワイド  
国内外で活躍するおにぎり太郎氏との業務提携を締結  
地産地消を通じて、日本のお米と食文化の魅力を国内外へ発信  
【期間】2026年3月1日(日)～2027年2月28日(日)

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド(本社:東京都豊島区南池袋1-16-15、代表取締役社長:金田 佳季、以下SPW)は、2026年3月1日(日)～2027年2月28日(日)までの期間、お米の魅力を世界へ伝える料理人として土鍋で炊いた熱々のおにぎりを握る姿が国内外で人気を博しているおにぎり太郎氏との業務提携を締結いたします。

当社は本契約を通じて、全国各地の当社運営ホテルにおいて、おにぎり太郎氏との饗宴を実現し、和食メニューを料理長が厳選した地域食材とともにご提供します。



左から SPW 代表取締役社長 金田 佳季、おにぎり太郎氏



全国各地に拠点を持つ西武プリンスホテルズ&リゾート

北は北海道、南は沖縄まで、全国各地に拠点をもち、「ご当地食材」や「文化」を生かしたメニューを得意とする当社の腕利きの料理人たちと、日本の食文化を世界に広めるための、おにぎりを通じた活動が世界で話題になっているおにぎり太郎氏との年間コラボレーションが実現します。

2025年に実施したおにぎり太郎氏とのコラボレーションでは、ザ・プリンス パークタワー東京での寿司職人とのライブパフォーマンスイベントや、軽井沢プリンスホテルでの信州産食材をふんだんに生かした鉄板焼きコースと信州ワインのペアリングディナーのメイン料理におにぎりをご提供し、多くのお客さまよりご好評をいただきました。これまで当社が培ってきた伝統の調理技術とこうした取り組みを掛け合わせることで、日本国内ではお米の多様な楽しみ方やあらたな魅力を感じていただくとともに、海外に向けては日本食の価値を発信する機会を創出してまいります。国内外のお客さまに日本のお米と「食」の体験の魅力を発信することで、日本の食文化の価値向上に取り組んでまいります。

なお、おにぎり太郎氏との業務提携は、国内ホテル業界では当社のみとなります。

#### <業務提携の背景>

おにぎり太郎氏は、「日本のお米の価値を高め、生産者に還元したい」「日本の食文化を世界に向けて発信したい」という想いのもと、おにぎりを通じた活動を国内外で展開してきました。

一方、当社は地域に根ざして100年以上にわたり事業を展開し、生産者を応援しながら、地域とともに歩んできました。

インバウンド需要のさらなる拡大により、日本の「食」や「地域の魅力」があらためて注目されるなか、こうした両者の想いや方向性が一致したことから、地産地消の取り組みを通じて日本のお米や食文化を発信していくとともに、生産者を応援し、地域とともに日本の食文化の価値向上を目指すことを目的に、本業務提携に至りました。



◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 広報部  
TEL:03-6709-3302 Email:spw-press@seibugroup.jp

## <主な業務提携内容>

### ① おにぎり太郎氏との饗宴を実現し、和食メニューを提供

全国各地の当社運営施設において、おにぎり太郎氏との饗宴を実現し、各施設の料理長と厳選した地域食材とともにこだわりの和食メニューをご提供します。

特定の地域では、生産者や農家との交流を通じて食材を選定するなど、地産地消を軸に生産者の想いや地域の魅力を感じていただけるメニューを共同開発し、お客さまへご提供します。

また、一部レストランでは、「お米を主役としたコースメニュー」をご用意し、お米の美味しさを最大限に感じていただける食体験を提供します。

### ② ポップアップイベントの開催

おにぎり太郎氏が登場するポップアップイベントを、順次開催予定です。イベントでは、世界で評価される「お米の匠」の技を間近でご堪能いただけるライブパフォーマンスをお楽しみいただけます。

## <代表者コメント>

### 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 代表取締役社長 金田 佳季

このたび、お米の魅力を国内外に発信し続けているおにぎり太郎氏をパートナーとして迎えることができ、大変うれしく思います。

近年、日本の「食」への関心は世界的に高まっており、インバウンド需要が順調に推移していることは、日本の「食」や「文化」が観光資源として高く評価されていることの表れだと感じています。

「日本をオリジンとしたグローバルホテルチェーン」をめざす当社にとって、日本料理の中心にある「お米」は大切な原点です。その原点を大切にしながら、地域ごとの「食」や「文化の魅力」を、国内外のお客さまにお届けしてまいります。

## おにぎり太郎氏

国内外に拠点がある西武プリンスホテルズ&リゾートで、各地の料理人の皆さんとともに、美味しいお米をはじめとしたさまざまな地元食材を生かしながら、おにぎりを通じて多くのお客さまに日本の食文化を味わっていただける機会をご一緒できることを、とても楽しみにしています。

それぞれの地域ならではの食材や文化を大切にしながら、「食」の楽しさや、日本のお米の魅力を感じていただけるような楽しいコラボレーションにしていきたいと思います。ぜひご期待ください。



## おにぎり太郎氏プロフィール

16才で高校の調理科に入学し、18～24才まで寿司、日本料理を学ぶ。自らが料理長を務めたお店で、土鍋の炊き立ておにぎりを始めるとSNSで話題を呼び、2023年9月より「おにぎり太郎」としての活動をスタートした。飲食店とのコラボを主として、国内有名シェフとのコラボや海外でおにぎりを握り、たくさんの人々に日本の文化と美味しいお米を届けている。2023年は10日間のニューヨーク“kissaki bawarry”でポップアップ開催し、2024年ハワイ、台湾、ベトナム、香港と活動の幅を広げる。2025年6月「膳 八女や」を福岡県八女市に開業。



※上記内容は、リリース時点(1月30日)の情報であり、変更がある場合がございます。

※当社のレストランなどにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。