報道用資料

2026/09/02

行列のできる「森島おはぎ」を、贈り物に。
急速冷凍「森島おはぎ ギフトボックス」を初出品

⇒ 冷凍で180日、常温に4〜5時間置くだけで作り立てに戻る

第102回 東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2026（9月2日〜4日・東京ビッグサイト）

初出品となる「森島おはぎ ギフトボックス」（3,000円・税込）。あんこ3個入×2パック、きなこ3個入×2パックの計12個。解凍方法は箱にも印刷し、贈られた方がそのまま読めるようにした。

伊豆の山あいでひっそりと米屋が提供するおはぎが人気だ。静岡県伊豆市の森島米店（代表取締役：森嶋昭仁）が2022年9月、地元に伝わる郷土料理「塩おはぎ」を参考に発売した「森島おはぎ」。米屋ならではの技術で米粒を全く潰さずに炊き上げたごはんと、1年かけて数百種類のレシピを試した甘さ控えめのあんこが特徴だ。

2024年1月にテレビ番組「マツコの知らない世界」で紹介されると注文が殺到。現在は年間30万個を販売し、Googleマップのクチコミは★4.6。静岡伊勢丹、ららぽーと沼津、イトーヨーカドー三島店などの催事では毎回長い行列ができる。

一方で、店には「遠方の家族に送りたい」という声が寄せられ続けてきた。作り立てが身上のおはぎは日持ちがせず、催事に足を運べる人しか買えなかったためだ。

そこで同社は2023年12月、マイナス40℃の急速冷凍を導入。作り立てを瞬間的に凍らせることで、常温に4〜5時間置くだけで作り立ての状態に戻る「急速冷凍おはぎ」を実現した。加熱調理は一切いらない。

この技術を贈答用に仕立て直したのが、今回のギフト・ショーで初めてお披露目する「森島おはぎ ギフトボックス」である。あんこ3個入×2パック、きなこ3個入×2パックの計12個入りで3,000円（税込）。マイナス18℃以下で180日間保存でき、仕入れのタイミングを選ばない。1箱から出荷し、のしシールにも対応する。

商品概要

品名	急速冷凍 森島おはぎ ギフトボックス
内容	あんこ3個入×2パック＋きなこ3個入×2パック（計12個）／60サイズ
価格	3,000円（税込・送料別）
賞味期限	−18℃以下で冷凍180日間／解凍後は当日中
ロット	1箱より／のしシール対応可
製造者	有限会社森島米店（静岡県伊豆市青羽根349）

コンセプトは「おばあちゃんがよろこぶギフトを、贈ろう」。年配の女性に特に喜ばれており、帰省の手土産やお盆・お彼岸の供物としての需要を見込む。

百貨店・商業施設の催事では毎回行列ができる。主な客層は60代〜80代の女性。

「うちのおはぎは、行列に並べる方しか買えませんでした。冷凍にしたことで、全国のどこへでも贈れるようになった」と森嶋氏は言う。人口2万人の町の小さな米屋が、贈答市場に一石を投じる。

伊豆の山奥の米屋が、ギフトボックスを初出品します！
ブースでは解凍したおはぎを試食いただけます。
この機会にぜひ取材頂ければ幸いです！

出展ブース　東7ホール　T48-2　（静岡県ブース内）

森島米店
MORISHIMA KOMETEN

【連絡先】
〒410-3213
静岡県伊豆市青羽根349
有限会社森島米店
代表取締役　森嶋 昭仁
TEL: 0558-87-0009
Mail: info@m-kome.com
URL: www.m-kome.com

商品ページ