



that's rice とのコラボおむすびを発売！

株式会社ポプラは、that's rice とのコラボおむすび 「ごちそうおむすび 親鳥の炭火焼」と「ごちそうおむすび サーモンユツケ」を、2026 年 7 月 14 日（火）より、ポプラグループ店舗（中国、九州、関西地区）で発売します。

that's rice は、女性店主（東果穂さん）が、祖父が作ったリヤカーを引いて広島の中を巡り、具材たっぷりの大きなおむすびを販売しています。リヤカー屋台というユニークなスタイルと美味しさを SNS を中心に話題を集め、多くの人を魅了しています。

今回発売する「ごちそうおむすび」は、東さんに提案いただいたオリジナルレシピの中から、2 品をポプラが商品化しました。

商品画像	商品名	商品説明
 ※写真は中具イメージです	ごちそうおむすび 親鳥の炭火焼  本体価格 369円 (税込398円)	程よい歯ごたえと、脂の旨味が特徴の親鳥の炭火焼、ごま油で炒めた青ねぎ、香ばしいごまを混ぜ合わせました。たっぷり中具の大きなおむすびです。
 ※写真は中具イメージです	ごちそうおむすび サーモンユツケ  本体価格 389円 (税込420円)	脂がのったトラウトサーモンに、韓国風ピリ辛たれ、白ねぎ、ごまを合わせ、ごま油で風味豊かに混ぜ合わせました。たっぷり中具の大きなおむすびです。

東果穂さん おすすめ！



私が提案したレシピの意図や味わいを、とても丁寧に再現していただいていることに、まず驚きました。具材もたっぷり入っていて、味だけでなくボリュームやクオリティまで、これまでのコンビニおむすびのイメージを超える仕上がりになっています。

「**親鳥の炭火烧**」は、親鳥ならではのコリコリとした歯ごたえがしっかり活かされ、濃厚な炭火の香りまで楽しめます。

「**サーモンユッケ**」は、ピリ辛のたれと脂ののったサーモンの旨みがよく合い、食欲をそそる味わいです。

どちらも、まるでお店で食べるような満足感があり、「コンビニおむすびの限界を超えてきた」と感じる商品です。ぜひ、実際に手に取って、その具材感と味わいを楽しんでいただきたいです。

なお、今回のごちそうおむすび2品は、7月25日（土）7時にオープンする that's rice の店舗および、ひろしま夢ぶらざの2ヶ所でも期間限定で販売いたします。ぜひ、お立ち寄りください。
※ひろしま夢ぶらざでの販売は、7月27日からとなります。

【that's rice の店舗】：広島市中区小町3-17 市川ビル1F

【ひろしま夢ぶらざ】：広島市中区本通 8-28

ポブラでは、お客様に愛されるコンビニエンスストアを目指し、これからも魅力ある商品開発を進めてまいります。

ポブラグループのお店はこちらで検索できます→https://www.poplar-cvs.co.jp/shop_search/

本件に関するお問い合わせ先
株式会社ポブラ
082-837-3510