

ファミマのおむすびは「おいしさ、新次元へ。」
「ごちむすび」と「直巻おむすび」へ、新たにふわうま製法を採用！
新作「ぼんご監修 ごちむすび」と「直巻おむすび」が 11 月 18 日
（火）から順次発売！

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる 5 つのキーワードのうち「もっと美味しく」「『あなた』のうれしい」の一環として、「ごちむすび」と「直巻おむすび」に、新たに「ふわうま製法」(*)を導入したおむすびを発売いたします。

今回は、今年 3 月・8 月に発売し大変ご好評をいただいたおにぎり専門店ぼんご（店舗：東京都豊島区、女将：右近由美子、以下「ぼんご」）監修によるおむすびが、贅沢具材の「ごちむすび」シリーズとして登場。「ぼんご監修 ごちむすび」2 種類に加え、新たに「直巻おむすび」の 2 種類も登場いたします。

今回の「ふわうま製法」導入にあわせた「おいしさ、新次元へ。」キャンペーンを、2025 年 11 月 18 日（火）から全国ファミリーマート約 16,400 店で展開いたします。

※全国で 2025 年 5 月～9 月にかけて順次仕様変更を実施。



【キャンペーンサイトはこちら】

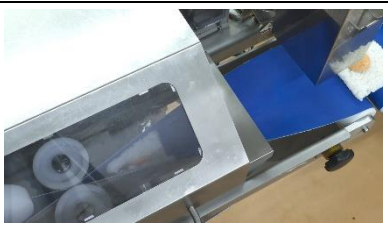
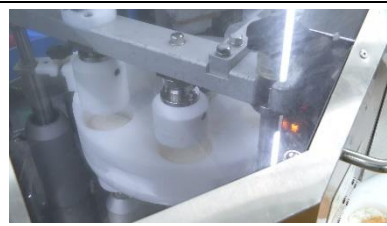
https://www.family.co.jp/campaign/spot/2511_omusubi_cp_FEQF8uAb.html

■おにぎり専門店ぼんごを参考にした“ほどける食感「ふわうま製法」”

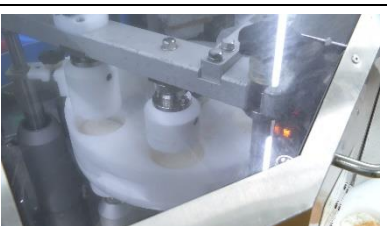
ファミリーマートは 2023 年に「ぼんご」のおむすびを参考にした「ふわうま製法」の手巻おむすび成型機を導入。お米とお米の間に空気を抱き、やさしく成型することでふっくらとした食感を実現しています。また成型の段階から具材をいれるくぼみをつくり、これまでより安定して具材がおむすびの中で広がります。

このたび、「手巻おむすび」に加え「ごちむすび」と「直巻おむすび」の全商品にも「ふわうま製法」を導入し、ほどこるような食感をお楽しみいただけます。

参考・これまでの直巻おむすび成型機

		
シート状のごはんに具材をのせる	具材をつつみこむように筒状にします	型に入れて成型します

参考・「ふわうま製法」の直巻おむすび成型機

		
おむすびの形状をした 2 つのふくらしたごはんをつくります	くぼみのついたごはん具材を入れます	もうひとつのごはんをのせ、やさしく成型します

■おにぎり専門店ぼんご監修、進化した「ごちむすび」

今年 3 月に“おむすび二刀流、解禁。”として発売した「ぼんご監修 手巻おむすび」、8 月に“シンおむすび二刀流、発表。”として発売した「ぼんご監修 大きなおむすび」は、累計販売数 1,260 万食を販売するなど、好評をいただきました。（※2025 年 3～9 月合計）

このたび、ぼんご監修の新作おむすびが、具材にこだわった贅沢おむすび「ごちむすび」シリーズより登場します。今回は、ぼんご監修商品では初となる「いくら」を使った「ぼんご監修 ごちむすび いくらと秋鮭」297 円（税込 320 円）と、3 月・8 月での監修商品でもご好評いただいた具材「肉そぼろ（卵黄ソース）」の新作、「ぼんご監修 ごちむすび 牛そぼろと卵黄ソース」255 円（税込 275 円）の 2 種類を発売いたします。「ぼんご監修 ごちむすび 牛そぼろと卵黄ソース」は、過去発売したぼんご監修の手巻おむすび・大きなおむすびの中で最も具材比率が高い仕立てに。肉そぼろには贅沢に「黒毛和牛」を使用することで、牛肉の旨味を楽しんでいただける商品にグレードアップしております。

「おにぎり ぼんご」女将 右近由美子さんよりコメント

今回どのようなメニューで、おむすびの魅力を伝えようか、苦心しました。

お店では通常はやっていないことを試してみたく、ぼんご組合せ人気 No. 1 の「すじこ+さけ」を、「いくら」でやってみようと思いました。過去に、ぼんごでも検討したことがあるのですが、温かいご飯で包むといくらの皮が破れてうまくいかなかったので、この機会にぜひ使用したいと提案しました。また以前期間限定で「肉そぼろ」を、「黒毛和牛そぼろ」で展開し、美味しかったので、ぼんご組合せ人気 No. 2 の「卵黄+肉そぼろ」を、「黒毛和牛の牛そぼろ」で展開してみようと思い今回のメニュー選定としました。魚沼産のコシヒカリを使用したごはん（※）で、是非お楽しみください。※北海道・沖縄県除く

【商品詳細】

	【商品名】ぼんご監修 ごちむすび いくらと秋鮭 【価格】297 円（税込 320 円） 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火） 【発売地域】全国 【内容】お米は魚沼産のコシヒカリを使用（※）して、ふっくらマシンで、ほどける食感に仕立てたおむすびです。ぼんごで人気 No.1 の組合せ「すじこ+さけ」を参考にしたおむすびです。サステナブルな漁業を実施しているアラスカ産マスキクラの、いくら醤油漬けと、北海道産の秋鮭のほぐし身を組み合わせました。ぼんご監修の魚卵おむすびとしては、最も具材の比率が高い商品で、具材の美味しさを堪能いただける一品です。 ※北海道・沖縄県除く
	【商品名】ぼんご監修 ごちむすび 牛そぼろと卵黄ソース 【価格】255 円（税込 275 円） 【発売日】2025 年 11 月 25 日（火） 【発売地域】全国 【内容】お米は魚沼産のコシヒカリを使用（※）して、ふっくらマシンで、ほどける食感に仕立てたおむすびです。ぼんごで人気 No. 2 の組み合わせ「卵黄 + 肉そぼろ」を参考にしたおむすびです。肉そぼろは国産黒毛和牛の牛肉を、スライスとミンチをダブルで使用し、肉粒感ある仕上がりを目指しました。卵黄ソースは、とろっとした食感で、卵黄のコクが肉の旨味を引き立てます。ぼんご監修史上最も具材比率が高く、ひと口目から具材の旨味が広がる一品です。 ※北海道・沖縄県除く

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※地域により商品の価格・発売日・仕様等が異なる場合がございます。

※一部の地域及び店舗では取り扱いのない商品がございます。

■ふわうま製法を新導入した、「直巻おむすび」

ふわうま製法を導入した、「直巻おむすび」が新たに登場。炒めた高菜の香りがひと口目から感じられ、明太子の味わいと相性抜群の「直巻 高菜と明太子」175 円（税込 189 円）と、2 種類の鮭食材を使用し、マヨネーズを組合せ、飽きずに鮭を堪能できる「直巻 サーモンマヨネーズ」184 円（税込 198 円）の 2 種類を発売いたします。

■「ファミマ eco ビジョン 2050」プラスチック対策に向けた取り組み、年間約 40 トンの石油系プラスチックを削減

ファミリーマートは、2020 年 2 月に「ファミマ eco ビジョン 2050」を策定し、持続可能な社会の実現に貢献するため、2030 年及び 2050 年に向けた中長期目標として、「温室効果ガス（CO2 排出量）の削減」、「プラスチック対策」、「食品ロスの削減」の 3 つのテーマに基づき数値目標を設定しております。

このたび、取り組みの一環として、直巻おむすびの一部商品の包材フィルムを薄肉化することにより、石油系プ

ラスチックを従来品より 1 個当たり約 14%削減し、年間約 40 トンの石油系プラスチックの削減が見込まれます。

また、ファミリーマートは、プラスチック使用量の削減を目指して、オリジナル商品のパッケージに環境に配慮した素材を使用したりプラスチックの使用量を減らしたりする取り組みを、「ファミマのエコパケ」と名付けて積極的に推進しています。今回の取り組みは「ファミマのエコパケ」第 35 弾になります。

【 商品詳細 】

	【商品名】直巻 高菜と明太子 【価格】175 円（税込 189 円） 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火） 【発売地域】全国 【内容】ごま油の香ばしい香りが特徴の高菜炒めと、プチプチとした食感と、しっとりとした食感の 2 種類の食感を感じる明太子を合わせました。 ほどける食感のふっくらマシンで仕上げることで、ひと口目からごま油の香ばしい香りを感じる一品です。
	【商品名】直巻 サーモンマヨネーズ 【価格】184 円（税込 198 円） 【発売日】2025 年 11 月 25 日（火） 【発売地域】全国 【内容】ダイス状にカットしたサーモンと、ペースト状の鮭トロを、ダブルで使うことで、食感の違いと、鮭の味わいを堪能できる仕立てです。マヨネーズを和えずにトッピングすることで、爽やかな酸味で、飽きずにお召し上がりいただけます。ほどける食感のふっくらマシンで仕上げることで、ひと口目からサーモンとマヨネーズのハーモニーを楽しめます。

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※地域により商品の価格・発売日・仕様等が異なる場合がございます。

※一部の地域及び店舗では取り扱いのない商品がございます。

■「藻塩焼 ごちむすび 鮭はらみ」&定番直巻おむすび 4 商品がリニューアル



【商品名】ごちむすび 藻塩焼 鮭はらみ
 【価格】258 円（税込 278 円）
 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火）
 【発売地域】全国
 【内容】お米は魚沼産のコシヒカリを使用（※）して、ふっくらマシンで、ほどける食感に仕立てたおむすびです。熟成時に塩麴と白醤油を加え、よりコクがました銀鮭はらみです。粒度の違う瀬戸内の藻塩を鮭はらみに振り塩して、炙り焼きすることで、はらみの旨味を引き立てました。※北海道・沖縄県除く



【商品名】直巻 焼しやけ
 【価格】158 円（税込 170 円）
 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火）
 【発売地域】全国
 【内容】焼成前に、旨味の強いしょうゆをまとわせることで、香ばしさを向上させた焼しやけにリニューアルし、ほどける食感のふっくらマシンで仕立てたおむすびです。



【商品名】直巻 和風ツナマヨネーズ
 【価格】149 円（税込 160 円）
 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火）
 【発売地域】全国
 【内容】具材にまぐろとかつおのフレークを使用し、マヨネーズのコクを活かしたジューシーさと、だし感の感じる味わいに変更し、ほどける食感のふっくらマシンで仕立てたおむすびです。



【商品名】直巻 明太子マヨネーズ
 【価格】165 円（税込 178 円）
 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火）
 【発売地域】全国
 【内容】明太子とマヨネーズを和え、コクとピリ辛な味わいが相性抜群です。魚由来の旨味を新たに加えクセになる味わいに変更し、ほどける食感のふっくらマシンで仕立てたおむすびです。



【商品名】直巻 とり五目
 【価格】165 円（税込 178 円）
 【発売日】2025 年 11 月 18 日（火）
 【発売地域】全国（九州・沖縄除く）
 【内容】鶏肉・人参・たけのこ・ごぼう・しいたけの具材を鶏肉の旨み、昆布の旨味を効かせた醤油たれで炊き上げたご飯で包みました。ほどける食感のふっくらマシンで仕立てたおむすびです。

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※地域により商品の価格・発売日・仕様等が異なる場合がございます。

※一部の地域及び店舗では取り扱いのない商品がございます。

<TVCM 概要>

タイトル：『おいしさ、新次元へ。』篇

TVCM 放映開始：2025 年 11 月 18 日（火）

出演者・ナレーション：大谷翔平選手

放映地域：全国（一部地域を除く）

動画 URL：<https://youtu.be/nwXqtQmrk7U>

■ファミリーマート公式 X でキャンペーンを実施！

「#おいしさ新次元へ 羽毛ふとん&おむすび柄カバーが当たるキャンペーン」

ふわふわのご飯に包まれて“おむすびの具”気分が味わえる？。Nishikawa（西川）の羽毛掛けふとんとオリジナル布団カバーを抽選で 5 名様にプレゼントいたします。



・キャンペーン期間：2025 年 11 月 18 日（火）12:00～2025 年 11 月 24 日（月）

・応募方法：①ファミリーマート公式 X アカウント (@famima_now) をフォロー

②対象の投稿をリポスト

■「おむすび」をおトクにご購入いただけるクーポンを配信！

期間中おむすび全品にご使用いただける 20 円引きクーポンを、下記媒体にて配信いたします。

- ・クーポン配信媒体：「スマートニュース」「LINE クーポン」
- ・キャンペーン期間：2025 年 11 月 18 日（火）～2025 年 12 月 8 日（月）
- ・クーポン使用期間：2025 年 11 月 18 日（火）～2025 年 12 月 8 日（月）

■ファミペイの「ファミマ メンbersプログラム」で「おむすび回数券」を販売

ファミマのアプリ「ファミペイ」の会員プログラム『ファミマ メンbersプログラム』にて、会員ランク「アンバサダー」限定でおむすびの 100 円割引クーポン 10 枚（1,000 円相当）の「おむすび回数券」を 500 円（税込）でご購入いただけます。※おむすびを 1 個購入ごとに、クーポンを 1 枚使用できます。

- ・回数券購入期間：2025 年 11 月 20 日（木）10:00～2025 年 11 月 30 日（日）23:59
- ・クーポン利用期間：2025 年 11 月 20 日（木）10:00～2026 年 1 月 14 日（水）23:59
- ・購入対象者：アンバサダーランク会員
- ・販売数：限定 10,000 セット

「ファミマ メンbersプログラム」の詳細は、こちらからご確認ください。

<https://www.family.co.jp/famipay/famirank.html>

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

<ご参考>

【「ぼんご」について】

1960 年創業。東京・大塚の地で 60 年以上にわたり愛され続けるおにぎり専門店。「温かいおにぎりを食べてほしい」との思いから、注文を受けてからカウンター越しに一つひとつ丁寧に握るスタイルを貫く。コシヒカリの中でも特に優れた新潟県岩船産を使用し、ふっくらと愛情込めて握られたおにぎりは、ファンも多く行列の絶えない店としても有名。定番から創作まで 55 種類を超える豊富な具材を取り揃え、懐かしくも新しいおにぎりの魅力を発信し続けています。