



「コンビニ系オニギリ開封学」

ものがたり

歌謡曲DJユニット「タイムストッパーズ」のモックンは、ネタこそ命とばかりのレコード収集に日々たゆまぬ努力を積んでいた。営業で稼いだギャラも

回避しようとモックンは生活の知恵とも言うべきある一つの技を編み出す。その名も「昼飯代をも惜しまずレコード代に当て込む術」であった。そしてこの日を境に彼の昼食メニューは

たまたモックンの頭の中に名案が浮かんだのである。「そうだ、他のコンビニ行こう。」JR東海のキャンペーンコピーの如く彼は昼ごとに違ったコンビニへ足を運ばせるのだった。そして実際に他のコンビニへ行け

ばカップめんはもろろんのこと、違った種類のオニギリに出会うことができた。と、ここまではいいが、この後彼はまったく予期しなかった、カルチャーショックを受けることになる。それはコンビニの系列によって開け方の異なるオニギリが存在するという事実であった。新しいオニギリに遭遇する度、悪戦苦闘を強いられなければならない状態に陥るに堪えかねた彼は、世のため人のために役立つ、コンビニ系オニギリ開封ガイドを作ることになった。

「留意点」
AとBの開封法はまったく同じ原理によるものだが、大きく異なる点は①ラベルをはがす順序が違②オニギリのトップにある切り口を、Aは一但下に向けてひねりながらちぎるのに対してBはそのままの状態にトップをひきちぎるだけといったところにある。BよりAの方が若干の間隔を要すが、成功率が高いのでBのオニギリを開封する時でもAのノウハウを活用すると便利だ。A系の特選おにぎりについては、いみじくも「オリジナルブレンド米使用、風味のよい有明のり使用」と書かれたコピーに思わず釣られて買ってしまいが、のりはともかくとしてごはんはブレンド米だけに水加減が難しいのが、今一つモチ

宇宙船型

桃太郎型

分娩型

サロンパス型

※どうだ開封説明図を一度見ただけでは理解できないだろう。

裏のラベルを丹念に読めると、とても食欲がわくわくする。

全粒	米飯	151kcal
品名	おにぎり(めんたい)	
調味料	-アミノ酸等、	
保存料	(ソルビン酸K),	
甘味料	(ステビア),	
着色料	(赤3,赤102,黄4)	
発色料	(亜硝酸Na)	

右から左、可処分所得の8割はレコード代に消えて行くというありさまは、自業自得とはいえずに極度の財政難に陥っていた。ネタは欲しいが懐は寒し、そんな逼迫した状況をなんとか

殆どがコンビニ系のカップめんとオニギリと化したのである。いくら近頃のコンビニ系のそれにバリエーションがあるとはいえ、そう毎日食べられる代物でもない。そう思った瞬間、ま

たまたモックンの頭の中に名案が浮かんだのである。「そうだ、他のコンビニ行こう。」JR東海のキャンペーンコピーの如く彼は昼ごとに違ったコンビニへ足を運ばせるのだった。そして実際に他のコンビニへ行けば

部をひねりながら切り取る。新たに内部から登場するトップ部のフィルムミッド袋をひっぱると、こはん部とのり部がドッキングして完成だ。(Aのオニギリ開封図解の説明文には、マジでこの「ドッキング」という言葉が用いられていることから、この手の方式をその表現に因んで宇宙船型と命名させてもらった。)さてお次はBだ。①トップをちぎる②ラベルをはがす③内袋をひっぱる、といった至って簡単な作業だ。おにぎりQはこの手のオニギリの中でも、先駆的存在でしかも普及率の高い商品なので開封方法を熟知している人も多いかと思うが、ここは決して油断することなく真摯な姿勢で開封することをお薦めする。

「お薦めポイント」
A系の牛肉カルビ、豚キムチ、B系の温めると本場に旨い焼おにぎりしよう油味(変なおじさんのイラストがこれまた憎めない)番外商品のおにぎり飯パーガーなんか結構いいたりなんかして…。

【お話し上がり方】

1. 宇宙船型オニギリ

2. 桃太郎型オニギリ

【系列とそのキャラクター】
A ローション系、けいはんなデリカの「特選おにぎり」
B ファミリア系、タイムズ系、ホットスパイ系、ランパート系に見られるシンプリーズの「おにぎりQ」

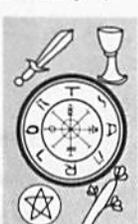
【留意点】
AとBの開封法はまったく同じ原理によるものだが、大きく異なる点は①ラベルをはがす順序が違②オニギリのトップにある切り口を、Aは一但下に向けてひねりながらちぎるのに対してBはそのままの状態にトップをひきちぎるだけといったところにある。BよりAの方が若干の間隔を要すが、成功率が高いのでBのオニギリを開封する時でもAのノウハウを活用すると便利だ。A系の特選おにぎりについては、いみじくも「オリジナルブレンド米使用、風味のよい有明のり使用」と書かれたコピーに思わず釣られて買ってしまいが、のりはともかくとしてごはんはブレンド米だけに水加減が難しいのが、今一つモチ

【お話し上がり方】
①まず始めにトップ部にある切り口①番を手前に引き降ろす。②そのままその切り口に付いているテープを裏側までまわし、切り取る。③おにぎりの底角部右側②番、左側③番の引き口

レンタルテレホン
月々2,000円
保証金不要
(解約自由)
(フリーダイヤル通話料無料)
0120-280-280
ベストテレホンセンター
京都市北区小山西元町2番地



本格派西洋占いショップ
■マダム セイラの神秘タロット占い
■マダム セイラの精密ホロスコープ占い
■コンピュータ占い各種
■世界のタロットカード
■占いと魔術の専門書籍
■パワーストーン

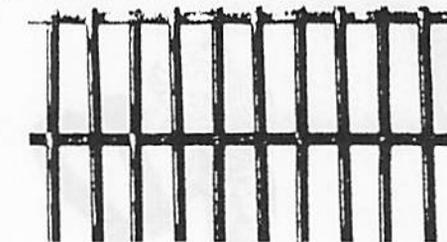


一小さな占い研究所一
ミステリーアート
河原町三条下ルBALビル北側東入ル80m
TEL075・256・4636 営業時間14:00~22:00

ウィーン菓子
モーツァルト

■三条店 京都三条河原町(公会館)
☎(075)211-7927
■京都店 新京極通四条(京極東宝ビル)
☎(075)223-1178
■下鴨店 左京区下鴨松の木町
☎(075)712-6567

★落ち着いたティ・サロンで楽しいひとときをお過ごし下さい。



【留意点】
③の工程では、「手の洗えない自分」を思い知らされることがある。こはん部を手掴みしなければならぬこのシステムに文句をつけることなく、オニギリを食べる前には基本通りに

【TEXT】
モックンカズロー D.J. ユニット「タイムストップバース」主宰。先頃「Oh!ゆれOSAKA!」で行われた「スリーダックナイト」では、サリウス保田や高浪敬太郎のD.J. サポートを務めたり、毎週月曜日にはサウンド・インボクシブルと共に「アフロブルー」でナゴミ系の「クワイエットパーティー」を演出したりと、D.J.としての頭角を現し出した。自分の本職が何か可だがサツパリ判らなくなってきた昨今である。



を持ち、その番号順で袋を外側に引き離す。カテコリーの名称は、オニギリの出現の仕方がちよつと「桃から生まれた桃太郎」に似ていることからこのように呼んでいる。

【留意点】
②と③を力強く引っ張りすぎると、のりがトップ部にはさまり破れることがあるので力加減にくれぐれも注意しよう。また熟練者にもなると②と③を同時に引き離すといった合理的な技も可能になる。しっかりとマスターしておこう。そうそうFのヤマザキ系、角井食品の「オニギリ」の開封説明図には、可愛い小人さんのような絵が描かれているが、この絵を一度見た者は、必ずオニギリを食べている最中に一人ほくそ笑んでしまつたらしい。周囲の人から不審な目で見られぬよう気をつけて食べよう。

【お薦めポイント】
断然G厚生会系、コーヨーフレッシュの「エンムスビ」。パッケージデザインからしても超可愛い。おまけのおみくじも「中吉」友達づくり、恋人づくり。

たべてしゃべれば、みんなともだち」といった風に意味不明な文がまたぐる。あとはEサンクス系日本フーズデリの力のオニギリ、ネギミソにカレーピラフツナマヨネーズなどが、結構香りがよかつたりして旨い。一度試してみたいかたは、

3. 分婉型オニギリ
難易度☆☆☆☆
「系列とそのキャラクター」
「サークルK系、関西フレッシュの「一手巻おにぎり」やデリーブレッド進々堂系陳タイムの「おにぎり」」Jたまにヤマザキデリーの近所にある八星酒店等の個人商店系とか、思いがけない場所で遭遇する日本サンドの「コロコロおにぎり」

【お召し上がり方】
I系とJ系の開封法は基本的に同じ原理だが、順序や細部のスタイルが若干異なるので、2本立てで解説していこう。まず大事なことは、オニギリの底面を女性のアソコに見立てるといった基本姿勢だ。I系の手巻きおにぎりの順序としては①オニギリ底面の大陸唇部をおもむろに開ける。②腹内部から覗いていくその緒であるフィルムを引き出す。③母体のトップを左手で持ちながら右手を子宮部辺りまで突っ込んで赤子を取り出す。といった具合だ。J系のコロコロは、①陰核部にある切り取り口を引き裂くようにして下へ降ろす。②先に子宮から赤子を取り出す。③へその緒を引き抜くとなつている。

【留意点】
母体を支えながら赤子を引くタイミング、また赤子を持つ手の力の入れ具合が実に難しい。力みすぎると赤子の中身はバラバラになり、母体内部までも悪影響を及ぼしてしまふ。優しく丁寧に扱うことが成功の秘訣だ。あ、それとこのくだらない比喩法をマネする時は、間違つても説明文を声に出したりしないこと。食欲が半減したり周囲からブーイングをくらつても当局は一切関知しないので、そのつもりで。

【お薦めポイント】
「お薦めポイント」

「サークルK系関西フレッシュの「一手巻おにぎり」、蛙辛子マヨ。」

4. サロンパス型オニギリ
難易度☆☆☆☆
「系列とそのキャラクター」
「ヤマザキデリー系、春陽堂の「おにぎりバリッシュ」他」

【お召し上がり方】
開封説明図を見たら何となくサロンパスを連想してしまつたんで、独断と偏見でこのようにカテコライズした。お許し頂きたい。開封の仕方は、①おにぎりの底面にある切り口を引き裂く。②つら側に貼つてあるシールをはがし、袋を全部開く。出現したフィルムの片方を引き抜き、のりを巻きつけて完成。この作業が一番サロンパスっぽい。

【留意点】
ビギナーには、何が何だかさっぱり判らん。①②までの工程は何とか理解できるが、③の作業では説明図を見るからには、左手親指でフィルムの片方を押さえ、右手でもう片方のフィルムを引き抜くように開封しなければならず、オニギリの包みを開いた瞬間にこのフィルムの両端を探し当てることは非常に困難である。またもし成功したとしても、あまり合理的なスタイルとは思えない。とは言つものの、「この次は必ずマスターしてやる!」といった変な負けじ魂が沸き起こつてきて、ついついハマつてしまふ。癖になるのではどほどにしておこう。

【お薦めポイント】
「電子レンジで「チン」してくれ」といった点だ。温かいご飯とのりの香ばしい風味を楽しみながら頂くという(でものりがすく湿気ちまうのがチョビビリ残念だけどネ。)

【留意点】
③の工程では、「手の洗えない自分」を思い知らされることがある。こはん部を手掴みしなければならぬこのシステムに文句をつけることなく、オニギリを食べる前には基本通りに

【お薦めポイント】
「電子レンジで「チン」してくれ」といった点だ。温かいご飯とのりの香ばしい風味を楽しみながら頂くという(でものりがすく湿気ちまうのがチョビビリ残念だけどネ。)

5. 折紙型オニギリ
難易度☆☆☆☆
「系列とそのキャラクター」
「Kかまどや系おにぎり(番外)」

【お召し上がり方】
ここでは説明文を原文のまま紹介することにしよう。①止めシールをはがして開きます。②次に裏面の切り口をさきますと焼のりが半分出てきます。③そこにご飯をのせ、焼のりを巻取りながら包みます。④新鮮なおにぎりが出来あがります。とこまででオニギリは一応完成するのだが、実はオニギリB面の外袋に※矢印の方向にフィルムを引つ張つてのりを巻いてお食下さい。の一文が隠されている。がしかし、この工程は一体どのあたりで行うべきなのか疑問だ。

【留意点】
今回ここで紹介したオニギリ群は、あくまでもここ京都の都を中心としたコンビニ系、スーパー系で見られるオニギリらである。そしてそのコンビニやスーパーは、オニギリ食品メーカーの激戦場所でもあり、日夜各社の営業マンが自社ブランドのオニギリを売り込もうと、壮絶な闘いを繰り広げているというのが現状だ。ゆえにここに登場するオニギリが、必ずそのコンビニ系などに限定されて置かれているという確証はどこにもない。「情報が違うゾ!」と抗議されることだけは遠慮願いたい。