

「旨い！の声がききたくて。」入手困難の人気商品を含めた全国の名店グルメも！

ご飯のお供専門家“おかわり JAPAN”が本気で選んだサブスク始動。

『ご飯のお供 お届け便 The Otomo (ザ・オトモ)』2026年4月より先行申込受付開始

全国各地のご飯のお供を1,500種類以上食べ歩いてきた、ご飯のお供専門メディア「おかわり JAPAN」（代表：長船邦彦）と、Makuake で目標金額の10,000%超・1,000人超の支援者を集めた伊賀焼レンジ土鍋「伊賀ノ匠」を企画した株式会社プライムダイレクト（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：森下 英則）は、ご飯のお供専門サブスクサービス【The Otomo (ザ・オトモ)】を2026年4月より先行申込受付開始することをお知らせいたします。



本サービスは毎月1回・全6回、おかわり JAPAN が厳選したご飯のお供が届くサブスクです。毎回異なる産地・生産者の逸品が届くため、開けるたびに新しい発見と食の楽しみを感じられることでしょう。

先行申込受付期間：2026年4月1日～4月15日(初回お届け：4月末日)

※4月16日以降は、初回お届け：5月末日

月額：2,980円(税込) + 送料 990円(税込)

LP: <https://kotokoto-kurashi.com/pages/lp-gohan-no-otomo-02>

なぜ今、おかわり JAPAN がサブスクを始めるのか

「ご飯のお供」を専門に取材・紹介してきた長船邦彦氏は、取材を重ねる中でずっと一つの課題を抱えてきました。



「本当に旨いものに、まだ出会えていない人がいる」

テレビで話題となり入手困難が続いた人気商品から、地元では愛されながらも全国に届かない産地の逸品まで――長船氏がこれまで 1,500 種類以上を食べ歩く中で出会ってきた"本物の味"を、毎月確実に届ける仕組みを作りたい。それが本サービス誕生の原点となります。

一方、2023 年に株式会社プライムダイレクトが企画・販売した「伊賀ノ匠」は、Makuake にて目標金額の 10,000% 超・1,000 人超の支援者を集めた伊賀焼レンジ土鍋として、「本物のご飯体験」を届けてきました。両者の「美味しいご飯を炊く人に、最高のおかずを届けたい」という共通の思いが、今回のコラボレーションへとつながりました。

【注目】サブスクの栄えある初回は「このサブスクきっかけで生まれた」博多の名店の特注明太子

【The Otomo】の栄えある 1 回目を任されるのは、博多明太子の名店「あき津」がこのサブスクをきっかけに特別商品化した手仕込み天然だし明太子「煌（きらめき）」（160g）です。



専用純米酒・利尻昆布・

厳選した素材のみを使い、着色料を使用せずこだわり抜かれた調味料で仕上げた、あき津の本格明太子。「煌」という名は、1 粒 1 粒が煌めき立つような、真子本来の粒感と素材の旨さを大切に味わってほしいという思いから名付けられました。大切な人と、あるいは一人でも多くの方に「これが明太子本来の味なのか」と感じていただける一皿をお届けします。

全6回【The Otomo】全6回お届け予定ラインナップ（予定）

特上 明太子「煌」

まずは、名店・至極の味をご堪能ください

喉を駆け抜けるほどよい唐辛子の刺激と出汁の深み。おかわりの連鎖を呼び起こす、やわらかくなめらかな食感。たらこ本来の淡い色味が、混じり気のなさを物語ります。枕崎の鯉節と利尻の昆布をじっくり煮出し、純米酒や醤油、味醂の力を借りて、その雫に粒を浸しきりました。仕上げに振りかけた国産唐辛子の香りが鼻を突き抜け、素材の旨さが目覚めます。

これぞと見定めた一腹一腹を送り出します

代表 安田 樹生

明太子がじんわりしていくのを見た時、食欲が一気に倍増しました。

熱々のご飯に乗せて、明太子が温度を吸い上げる。喉を鳴らして口に入れ、その中で薄膜を突き破った瞬間、無数の細やかな粒がなめらかに転がり出します。噛み締めるたびに心地よい衝撃。出汁、唐辛子が舌を震わせ、魚卵の食感が喉を通り過ぎる瞬間、おかわりせずにいられなくなります。

回	メーカー	商品	特徴
第1回	【福岡】博多あき津	天然だし明太子「煌(きらめき)」	本サブスクのために特別商品化した限定品(160g)。1粒1粒が煌めく真子本来の粒感と素材の旨さを大切に、手仕込み・天然だし・無添加調味料使用の本格明太子
第2回	【兵庫】松鶴寿司	ひょうご海鮮つめとん瓶(生しらす・ひょうごサーモン)	神戸の老舗寿司屋職人が1つ1つ手づくり。保存料・着色料・アミノ酸調味料不使用の海鮮瓶丼
第3回	【福岡】味市春香なごみ	鮭明太・焼鯖辛子たかな	テレビで何度も取り上げられ入手困難が続いた、著名人の御用達の博多の人気居酒屋の商品
第4回	【鳥取】前田農園	極め干しイカとちりめんの甘糍仕立て・牛蒡と肉味噌の甘糍仕立て	山陰の地からシェフ考案レシピによる糍を使った、日本酒やワインにも合う上品な旨味が詰まったご飯のお供
第5回	【佐賀】鯛のわん	鯛チャンジャ・鯛茶漬け	長崎・仮屋湾の真鯛を贅沢に使用した佐賀県の鯛専門店による、お茶漬け・だし茶漬けにも合うご飯のお供

第6回	【佐賀】肥前旨唐 本舗コガヤ	有明海産 旨辛生のり・佐賀牛 旨唐そばろ・有明鶏 旨唐そば ろ煮	国内有数の高品質を誇る佐賀牛・有明海産 素材にこだわる佐賀の名店。コガヤオリジナ ルジャン使用でさらに際立つ旨辛を実現。
-----	-------------------	--	--

※ラインナップは予告なく変更になる場合があります。

2回目お届け

メディアで紹介
されました

ひょうご海鮮つめとん瓶セット



「旨だし」が魚介になじんで、気づけば追い飯していました！最後の一粒まで一気にいける一瓶です。

2回目は、食卓に海が広がるような海鮮瓶。潮の香りを閉じ込めた海の幸に、腕利き職人の「旨だれ」がじわりと馴染んでいます。気づけば、最後の一口を惜しんで「追い飯」する始末！生しらすはここが先行販売。一足お先に新しい味、鮮度をお楽しみください！

3回目お届け

メディアで紹介
されました

「博多旨辛・極上めし」セット



初めて食べた時の「異次元の衝撃」を皆さんと共有したくお届けします！「新・博多名物」とでも言うべき逸品です。

6月にお届けするのは、メディアで紹介されすぎて〈最長1年半待ち〉となったこともある、博多の人気居酒屋酒屋「味市春香なごみ」の超人気メニューのセットです。福岡ゆかりの著名人も通う名店の味を味わってみてください！初めて食べた時「これなんやっ?!」と味、食感ともに衝撃を受け、酔いしれたのを思い出しました！



お唐ではチキーンとアレンジしたメニューがたくさんあります。じっくり味わってみてください！

4回目お届け

メディアで紹介
されました

山陰の逸品 甘糍仕立てセット



おかわりが止められなくなる「魔法の小瓶」ごちそう様の後も、ずっとつまんじやってました

7月は、山陰地方の海や山の幸、自家製野菜を中心とした国産野菜、自然食品店から仕入れた調味料から作られる「ご飯のお供」。どちらも雄が素材を際立たせ、旨みをどこまでも引き出しています。フレンチの技法を注ぎ込み、農家の真心で練り上げた絶品お供、瓶の底をさらうまで、一気にいってしまいたくなります！



着目したい3つの視点

【1】「食べた数」が信頼の根拠——長船邦彦氏という存在

テレビ・雑誌・ラジオなど多数のメディア出演実績を持ち、全国の生産者・百貨店・メーカーからの信頼も厚いおかわり JAPAN の長船氏が、これまで食べてきた中でも「本当に旨かった」と判断した一品だけを届けます。専門家の目利きがサービスの品質保証そのものです。



【2】毎月届くたびに変わる——サブスクだからできる食の体験設計

単品のお取り寄せとは異なり、毎月1回・全6回にわたって異なる商品が届くサブスク形式を採用。開けるたびに「今回はどんな味だろう」というワクワク感が続き、テレビで話題の人気商品から産地の逸品まで、バリエーション豊かな顔ぶれが揃います。



【3】「炊く」から「食べる」まで——ご飯体験の一気通貫

伊賀ノ匠（炊飯）と本サービス（おかず）が揃うことで、白米の美味しさを最大化する食体験が完結します。「道具」から「食材」へ、ご飯をテーマにした事業の自然な拡張をテーマとしたプロダクトになっております。



あかわり
JAPAN
×
Primedirect
×
伊賀ノ匠
IGANOTAKUMI

■ サービス概要

サービス名	ご飯のお供 お届け便【The Otomo (ザ・オトモ)】
監修	おかわり JAPAN 代表・長船邦彦氏
企画・提供	株式会社プライムダイレクト
形式	毎月 1 回お届け・毎回違う商品が届く全 6 回のサブスク
申込受付開始	2026 年 4 月 1 日
申込締切	2026 年 4 月 15 日(初回)
初回お届け	2026 年 4 月末日
月額料金	2,980 円(税込) + 送料 990 円(税込)
申込 URL	https://kotokoto-kurashi.com/pages/lp-gohan-no-otomo-02

■ 監修者プロフィール

長船邦彦（おかわり JAPAN 代表）


「このご飯のおともがあれば、ご飯何杯でもいける！」をテーマに全国各地のご飯のお供を紹介するウェブメディア「おかわり JAPAN」代表。これまでに 1,500 種類以上のご飯のお供を試食・紹介。テレビ・雑誌・ラジオなどメディア出演多数。全国の生産者・メーカー・百貨店から信頼を得るご飯のお供専門家。

公式サイト：<https://okawari-lab.net/>

【会社概要】

株式会社プライムダイレクトは、お客様の「楽しく、健康に生きる」を応援するために自社で商品を開発・販売しているマーケティングメーカーです。「人々がどのようなお悩みをお持ちなのか」「どんな時に不便を感じるのか」「今世の中にある商品に、どのような改善をするとより良いものになるのか」を考え、“あなたがのぞむ、いっぽさき”を常に目指して商品開発を行っています。

社名 : 株式会社プライムダイレクト
本社 : 〒453-0809 愛知県名古屋市中村区上米野町四丁目 20 番地
東京支社 : 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
代表 : 代表取締役 森下英則
設立 : 2025 年12月
資本金 : 10 百万円
従業員 : 24 名（アルバイト含む）
ホームページ : <https://primedirect.info/>



Primedirect

プレスリリース問い合わせ担当窓口：プライムダイレクト 小田
TEL：090-8152-7639
MAIL：h-oda@primedirect.jp
取材・試食サンプルのご提供・長船邦彦氏へのインタビューも承ります。お気軽にお問い合わせください。