

Delivery de Porto Alegre aposta no onigiri, clássico bolinho de arroz japonês

O Onigiri Ninja POA virou tendência entre os entusiastas da cultura japonesa na capital gaúcha

➔ GASTRONOMIA

GUSTAVO MARCHANT

gustavos@jcrs.com.br

Um negócio que começou na cozinha de casa, hoje esgota seus insumos praticamente todas as noites. O **Onigiri Ninja POA** virou, desde 2024, figurinha carimbada no delivery de Porto Alegre ao apostar em um nicho ainda pouco explorado na cidade: uma operação especializada exclusivamente em onigiris — bolinhos de arroz japoneses moldados à mão, recheados com frutos do mar e envolvidos por alga nori.

O negócio é tocado pelo casal Juliana Baptista e Arthur Botelho. Ela, enfermeira, e ele gastrólogo, com vasta experiência na cozinha. A ideia surgiu depois que Arthur analisou os custos de uma loja de produtos orientais e percebeu que, apesar da margem interessante, Porto Alegre não tinha um negócio focado apenas em onigiri. “Em São Paulo e em Curitiba, isso já existe. Aqui não tinha nada assim”, comenta ao explicar a decisão de não abrir apenas mais um delivery de sushi comum.

Com investimento inicial de cerca de R\$ 2 mil — destinados aos insumos, embalagens e divulgação nas redes sociais —, a produção começou na cozinha do apartamento, com pouco mais de um quilo de arroz, ainda sem qualquer garantia de que o negócio iria se sustentar. “Lembro do dia em que o Arthur chegou do serviço aqui e me disse: ‘prova, prometo que o negócio é bom’. Eu gostei e a gente comprou os insumos que precisava para testar, aí ele fez alguns sabores e ficou melhor do que os onigiris congelados que a gente tinha provado”, recorda Juliana, que, desde o começo, bateu o martelo em não trabalhar com produto congelado. Dessa forma, o pedido só é montado depois que entra no aplicativo, pois o preparo leva pouquíssimos minutos, o que garante o frescor da iguaria.

Outro ponto central na experiência está na embalagem,

pensada justamente para manter a alga separada do arroz até o consumo, assim, o nori chega crocante ao cliente, sem entrar em contato com a umidade. O insumo, no entanto, não é nacional. “No Brasil é muito caro, vimos que não valia a pena comprar aqui. De uns tempos para cá, começamos a importar da China, se não, não fecha a conta”, afirma Arthur.

Destaques do cardápio **Onigiri Ninja POA**

Segundo Arthur, o cardápio gira em torno de onigiris maiores do que o padrão tradicional, com cerca de 120 gramas, mais recheio e diferentes frutos do mar, como salmão, camarão e atum, no valor de R\$ 25,00. **O carro-chefe, historicamente, é o de salmão com cream cheese, embora o gastrólogo enxergue que a competição está parelha com os onigiris que levam a maionese Kewpie**, insumo que, embora custoso — cerca de R\$ 140,00 o quilo —, faz toda a diferença no sabor.

Para quem é vegetariano, a casa oferece duas opções de onigiri: o de cogumelo shimeji refogado com shoyu e cebolinha fresca, e o de arroz puro, que, assim como os outros, leva o tempero japonês furikake, especiaria que realça o sabor do arroz e geralmente carrega em sua composição itens desidratados como alga, ovos, peixes e, no caso do Onigiri Ninja, gergelim, semente que Arthur decidiu adicionar para dar uma “encorpada” no aroma.

Além dos onigiris, o menu



Arthur Botelho e Juliana Baptista estão à frente da operação de delivery Onigiri Ninja POA

inclui mochis, doce japonês feito de arroz glutinoso, adaptados ao paladar brasileiro, por R\$ 6,00. “O tradicional do Japão (sabor feijão) não saiu muito, então a gente foi ajustando”, comenta Arthur, sobre a variedade de docinhos disponíveis, que inclui a opção tradicional de morango, os de brigadeiro, com chocolate e de matchá com geleia artesanal, além dos sabores Ovomaltine e creme de avelã.

Ademais, o delivery oferece diversos itens da cozinha oriental, como Futomaki, Musubi,

Gunkan, Temaki e Guioza.

Presença em eventos

O Onigiri Ninja Poa tem forte presença em eventos de cultura pop e geek, principalmente em festivais de animes. No ano passado, durante o DreamFest, maior convenção geek do Sul do Brasil, os entusiastas de onigiri consumiram tudo. “Levamos tudo que tínhamos e vendemos tudo. Tive que ligar para a Juliana pedindo para separar tudo o que houvesse disponível — arroz, salmão —, porque ia acabar. No fim, entendemos a dimensão: foram 60 quilos de salmão em um único dia. Abrimos às 11h e seguimos vendendo até as 19h. Foi algo absurdo”, lembra Arthur.

Dia-a-dia do delivery

As vendas acontecem sem parar no período em que atuam, das 19h às 23h, saindo até mais que 50 pedidos por dia. Nos fins de semana, o volume cresce, e não é raro que os produtos se esgotem antes do encerramento do aplicativo. “É puxado, mas é o que funciona pra gente”, diz Juliana.

A relação com os motoboys também virou parte da engrenagem do negócio. “Os nossos motoboys estão com a gente desde que a gente abriu. Confiamos muito, eles têm a chave da nossa casa”, conta. “São

as pessoas que a gente confia para tudo”, finaliza.

Entre as histórias que moldaram o negócio, uma chama atenção: a de uma grávida que, tomada pelo desejo, pagou um Uber para buscar o pedido, já que morava em uma cidade longe do delivery e não havia motoboy disponível. “O Uber saiu mais caro do que os onigiris”, lembra Arthur.

Hoje, a produção acontece em uma casa maior, adaptada pela própria família, com uma cozinha exclusiva recém reformada. Arthur segue à frente dos preparos, enquanto Juliana divide a rotina entre o hospital, o mestrado e o negócio, e a filha mais velha de três meninas também participa da operação depois da escola.

“Ele (Arthur) é responsável pelos molhos e pelo preparo das carnes, já que também trabalhamos com pratos quentes. Na etapa de produção, participamos todos, fazendo o arroz e gerindo a parte do aplicativo”, diz Juliana, ressaltando que a produção maior fica a cargo do marido.

Apesar de não descartar uma possível loja física no futuro, o empreendedor entende que o caminho atual está indo muito bem e deve continuar por um bom tempo. “Temos que sugar ainda um pouco mais do delivery”, enfatiza Arthur.



O onigiri é envolto por uma folha de nori e recheado com frutos do mar