

2007年7月17日

和歌山県有田産の“青実山椒”を使用  
**「ちりめん山椒おむすび(青実山椒入り)」を新発売!**  
～7/20(金)より関西地区にて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、「ちりめん山椒おむすび(青実山椒入り)」(税込110円)を2007年7月20日(金)より関西地区のセブン-イレブン1246店舗(6月末現在)で限定発売いたします。今回の商品は、高級品として人気の高い“青実山椒”を初めて使用し、旨味の凝縮された“ちりめん”と合わせ、山椒の風味豊かなおにぎりに仕立てました。“青実山椒”は和歌山県有田地区の約100農家の生産履歴が明確な安心・安全なものを、“ちりめん”は和歌山県産のしらすで旨味の多いものを選別し使用しました。地元で馴染みある“ちりめん山椒”を手軽に食べられるワンハンドタイプのおむすびに仕立て、身近なセブン-イレブンでお買い求めいただけます。



「ちりめん山椒おむすび(青実山椒入り)」110円(税込)

＜「ちりめん山椒おむすび(青実山椒入り)」の主な特徴＞

- ① “青実山椒”は鮮やかな見た目と香気が特徴で、贈答等に用いられる高級感ある食材。和歌山県有田産の生産履歴が明確で安心・安全なものを使用。
- ② “ちりめん”は、和歌山県産しらすを使用し、ふっくらとした食感と旨味の凝縮されたものに仕上げ。
- ③ “ちりめん山椒”は、醤油ベースで濃い目に仕上げ、山椒がアクセントとなり美味しく召し上がれる味付けに。
- ④ 御飯は昆布だし等を使用した「だし飯」で、“ちりめん山椒”を混ぜ込むことで、山椒の香気と“ちりめん”の旨味を味わえるおむすび。

以上