



2009年4月16日

地元の武将「直江兼続」ゆかりのメニュー第二弾！

～4/18（土）より新潟県、富山県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、4月18日（土）より、新潟県および富山県内のセブン-イレブン全店（3月末現在351店）にて、「直江兼続」ゆかりのメニュー第二弾商品（※）として、『「天地人」笹で包んだしょうが味噌の焼おにぎり』（税込130円）を発売いたします。

新潟県内では、関連商品の発売やイベント等で、「天地人」や「直江兼続」の話題性が高まっております。今回の商品は、山崎醸造（小千谷市）のたまり醤油や、杉田味噌（上越市）のkokoroと風味の良い越後味噌を使用し、武士が先陣で剣の先におにぎりを差して食べていたことが始まりと言われていた「けんさ焼」を参考に商品化しました。また、商品パッケージには、「直江兼続」の師である上杉謙信の言葉「天地人」をデザインしました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

※第一弾商品は、1月4日から『「天地人」越後味噌のねぎ味噌焼おにぎり』（税込115円）等計3アイテムを発売し、累計の販売数が約25万個を超えました。

「天地人」笹で包んだしょうが味噌の焼おにぎり（税込130円）



- ◇地域のおにぎりとして馴染みが深い「けんさ焼」を参考にした、味噌ベースの焼おにぎり
- ◇地元で馴染みのある山崎醸造のたまり醤油と、杉田味噌の越後味噌を使用
- ◇山崎醸造のたまり醤油を塗って焼き、さらに、杉田味噌が生産している風味が良く旨味のある越後味噌に酒、みりん、刻み生姜を加えたkokoroのある味噌ダレを塗って香ばしく焼き上げ
- ◇国産の笹で包み、レンジで加熱すると笹がほのかに香る風味の良い焼おにぎり

以上