

2009年4月28日

奥多摩産“わさび茎”と東京湾産“生海苔”で作った『わさび海苔』 「手巻おにぎり わさび海苔 (奥多摩産わさび茎と東京湾産生海苔使用)」を新発売!

～4/30(木) 東京都多摩地区西部のセブン-イレブンにて先行発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、地域の原材料を使用した商品として、「手巻おにぎり わさび海苔(奥多摩産わさび茎と東京湾産生海苔使用)」(税込126円)を、4月30日(木)より東京都青梅市、羽村市、あきる野市、福生市、昭島市、西多摩郡の店舗(3月末現在77店)にて、5月7日(木)より東京都多摩地区(除く八王子市、町田市<※>)の店舗(3月末現在364店)にて発売いたします。

今回の商品は、“わさび茎”については奥多摩山葵栽培組合、カネク株式会社と、“生海苔”については木更津市金田漁協と取り組みを実施。両原材料を使用し、セブン-イレブン専用工場で『わさび海苔佃煮』を作り、おにぎりの中具に使用しました。

セブン-イレブンでは、これからも地域の優良な原材料を使用した商品開発を推進し、地域の皆様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

<※>八王子市、町田市の店舗(3月末現在115店)では、伊豆産わさび茎と東京湾産生海苔で作ったわさび海苔佃煮を中具にした「手巻おにぎり わさび海苔(伊豆産わさび茎と東京湾産生海苔使用)」(税込126円)を4月30日(木)より発売いたします。

「手巻おにぎり わさび海苔(奥多摩産わさび茎と東京湾産生海苔使用)」

(税込126円)



『奥多摩産わさび茎』について

- ・奥多摩の山中、中腹の澄んだ水で育てたわさびの茎を、新鮮なうちに地元わさびメーカーの「カネク」社にて加工することで活きた辛みとシャキッとした食感

『東京湾生海苔』について

- ・木更津金田漁協との取り組みにより、江戸川と小櫃川の豊富な栄養分と真水に育まれ成長した生海苔を摘み取ってすぐに加工。これを使ってセブン-イレブン専用工場で見み、風味豊かな佃煮を製造

- ◇ 鮮度が良いうちに加工することで、“わさび茎”のシャキッとした食感、ツンとした辛みとともに、“生海苔”の旨みと風味が活きた『わさび海苔佃煮』が実現。ふたつの味がバランスよく味わえるおにぎり
- ◇ 包装を開けた瞬間から広がる海苔の風味が特徴

以上