

“手間隙”かけてさらにおいしく

2016年9月21日

セブン-イレブンの「手巻おにぎり・おこわ」を全面刷新

～2016年9月27日（火）より順次全国のセブン-イレブンで発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：古屋 一樹）は、全国のセブン-イレブン 19,044 店（2016年8月末現在）において、定番の手巻おにぎり・おこわを全品リニューアルし発売いたします。

手巻おにぎりはさらなる中具のおいしさを追求するため、具材によって熟成・燻製・焙煎の工程をとることで、「手間隙」をかけた商品に仕上げました。一例として、振り塩でしっかり熟成させることで、紅鮭本来の旨味をさらに向上させた『手巻おにぎり 旨味熟成紅しゃけ』や明太子を二段階で熟成し、より旨味が増した『手巻おにぎり 辛子明太子 二段熟成仕立て』、寝かせ醤油と焙煎ごまで仕上げた『手巻おにぎり 日高昆布（焙煎ごま仕立て）』など中具のおいしさにこだわりました。また、おこわおにぎりは製造工程を見直し、おこわ本来のもちもち感を向上しています。さらに、パッケージもより商品のこだわりが伝わるように全面リニューアルしてまいります。

セブン-イレブンではおにぎりの更なる美味しさを追求し、米、海苔、具材の更なる価値の向上を目指し、これからも「味」「品質」にこだわった、価値ある商品開発を積極的に推進してまいります。

【代表的な商品の一例】

※首都圏の品揃え

『手巻おにぎり 旨味熟成紅しゃけ』

130 円（税込 140 円）

9 月 27 日（火）発売

熟成



- ・調味料を低減し、二晩熟成することで、今まで以上に素材本来の旨みを味わえる仕立て

『手巻おにぎり 辛子明太子 二段熟成仕立て』

130 円（税込 140 円）

9 月 27 日（火）発売

熟成



- ・二段階で七日間熟成することでより旨味のある明太子へ

『手巻おにぎり 日高昆布（焙煎ごま仕立て）』

102 円（税込 110 円）

9 月 27 日（火）発売

熟成

焙煎



- ・昆布のカットと味付けを変更し熟成感のある醤油と焙煎ごまで仕上げ

『手巻おにぎり おかかづくし（熟成たれ仕立て）』

102 円（税込 110 円）

9 月 27 日（火）発売

熟成

焙煎



- ・たれの熟成期間を延長することで、旨みとコクを向上

『せいろで蒸した赤飯おこわおむすび』

121 円（税込 130 円）

10 月 4 日（火）発売



- ・時間をかけてふっくら煮込んだ小豆を使用
- ・打ち水の工程を見直しおこわ本来のもちもち感を向上

『せいろで蒸した鶏五目おこわおむすび』

121 円（税込 130 円）

10 月 4 日（火）発売



- ・旨味、食感、馴染のある 7 種類の食材を使用
- ・具材をしっかり煮切りおこわの味付けにメリハリを出す