

2014年4月4日

金のおむすび

セブン-イレブン史上“最高品質” 「金のおむすび」を新発売！

～4月24日(木)より全国のセブン-イレブンで順次販売開始～

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 最高執行責任者<COO>：井阪 隆一）は、“手巻おにぎり”の美味しさをさらに追求した『金のおむすび』を、4月24日(木)から全国のセブン-イレブン 16,375店（3月末現在）において、順次発売いたします。

本商品はこれまでの「直巻タイプ」の「こだわりおむすび」の品質を圧倒的に向上させ、お客様にご支持いただいている「手巻タイプ」の『金のおむすび』に進化させました。おにぎりを構成している主具材の全てを見直し、米、海苔、具材にいたるまで厳選した原材料を使用。海苔とおにぎりの美味しさを保つために新しい包装機、包材をメーカー様と共同開発いたしました。

セブン-イレブンは今後も「おいしさ」「上質」「価値」を追求し続けることで、お客様満足度のより一層の向上を図ってまいります。

<商品の概要>



「金のおむすび」シリーズ

➤ 発売日：4月24日(木)首都圏（東京・神奈川・埼玉・千葉）

5月13日(火)全国拡大予定

■商品名：「金のおむすび 炭火で炙った紅鮭はらみ」

価 格：186円（税込200円）

- 具材変更点：①紅鮭は脂の乗った「はらみ部位」に限定
 ②セブン-イレブン専用工場だからできる
「炭火焼き」で仕上げ



■商品名：「金のおむすび 北海道産いくら醤油漬け」

価 格：204円（税込220円）

- 具材変更点：①北海道産の上質ないくらを使用
 ②鮮度の良い状態ですぐに醤油漬けした上質
 な具材を使用



■商品名：「金のおむすび たっぷり昆布メ生たらこ」

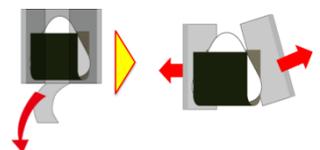
価 格：167円（税込180円）

- 具材変更点：①粒感と旨味のある等級に限定
 ②昆布と一緒にじっくりと房ごと
 熟成させた、生たらこをたっぷりと使用



【こだわりのポイント】

米	日本穀物検定協会が実施している「米の食味ランキング」にて <u>最高(特A)評価</u> のお米のみを使用 さらに、「金のおむすび」向けに産地と品種まで指定
海苔	「金のおむすび」用に <u>摘み回数まで指定した厳選の有明海産海苔</u> を使用
成型	ごはんへのダメージを抑え、ふっくらと仕上げられる独自の <u>HOT成型に限定</u>
包材	ごはんと海苔のおいしさを最大限活かす <u>新形態</u> 質が高い <u>口溶けの良い海苔</u> に優しく、 ふっくら握ったおむすびを <u>締め付けない全く新しい形態</u>



以 上

ホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>