

2013年7月2日

関ジャニ∞おススメ!! 8月6日(火)は夏の節分

# さっぱり食べられ、スタミナたっぷりの 『夏の恵方巻』

## 7月2日(火)から全国のセブン-イレブンで予約開始

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、2013年7月2日(火)より全国のセブン-イレブン(6月末現在:15,504店)にて『夏の恵方巻』の予約を開始いたします。

今回の『夏の恵方巻』『夏のサラダ恵方巻』は暑い夏でもさっぱりお召し上がりいただけるよう、2月の恵方巻と味付けを変更し、夏向けに酢の配合を見直しました。また、初めて「炭火焼肉」を使用したスタミナたっぷりの「夏の炭火牛焼肉恵方巻」も新発売いたします。『夏の恵方巻』のイメージキャラクターには、幅広い世代から支持されている「関ジャニ∞」を起用しました。「関ジャニ∞」らしい元気と笑顔いっぱい、店頭でのさまざまなプロモーション活動を通して、夏を乗り切る『夏の恵方巻』の魅力を伝えてまいります。

セブン-イレブンの恵方巻は、「節分の日はその年の縁起のいい方角(恵方)を向いて無言で太巻き寿司をまるかぶりする」という関西の風習に基づいて、1989年に広島県の一部の店舗で販売したのが始まりです。『縁起のいい風習』としてお店で紹介したことをきっかけに、販売エリアが広がっていき、1995年には関西以西の地区に、そして1998年には全国のセブン-イレブンで販売するようになりました。巻き寿司というスタイルは「福を巻き込む」という願いからきており、切らずに食べるのは「縁を切らない」という理由があるそうです。このようなことから、恵方巻は別名を「まるかぶり寿司」とも言われています。

節分は、本来「季節を分ける」ことに由来した言葉で、立春、立夏、立秋、立冬それぞれの前日を指します。現在の日本では2月の立春の節分がもっとも定着していますが、「夏の節分」も秋に向けて、豊作、無病息災、厄払いを願う重要な節分とされています。

関西発祥の風習でありながらも、現在では全国的な節分の定番となった「恵方巻」。2013年の「夏の節分」は8月6日(火)。恵方は丙の方角=南南東となります。「夏の恵方巻」を、願い事を思い浮かべながら丸かぶりしてみたいはいかがでしょうか。



(イメージ)

## 【『夏の恵方巻』商品一覧(価格は税込)】

※3本パックをご予約の方に特典として「オリジナル方位磁石」をプレゼント



### ■夏の恵方巻

《具材》穴子、きゅうり、おぼろ、  
厚焼玉子、しいたけ煮・  
かんぴょう煮

《サイズ》長さ約 8.5cm×幅約 4.5cm

《価格》 ・1本 280円  
・3本パック 840円  
(特典付)



### ■夏の炭火牛焼肉恵方巻

(宮崎県エリアは別企画)

《具材》炭火牛焼肉、白ゴマ

《サイズ》長さ約 8.5cm×幅約 4.5cm

《価格》 ・1本 380円  
・3本パック 1,140円  
(特典付)



### ■夏のサラダ恵方巻

《具材》紅鮭、金ゴマ、  
サーモントラウト、ほたて、  
樺太ししゃも卵、きゅうり、  
かに風味かまぼこ、厚焼玉子  
しいたけ煮、かんぴょう煮

《サイズ》長さ約 8.5cm×幅約 4.8cm

《価格》 ・1本 390円  
・3本パック 1,170円  
(特典付)

## 【地域限定の「夏の恵方巻」(価格は税込)】



### ■夏の海鮮恵方巻

(首都圏・福島県エリア)

《具材》サーモントラウト、えび、大葉、  
樺太ししゃも卵、きゅうり、  
まぐろたたき身、

貝柱(イタヤ貝)、厚焼玉子、

《サイズ》長さ約 8.5cm×幅約 4.8cm

《価格》 ・1本 480円



## ■夏の牛焼肉恵方巻

(宮崎県エリア)

※「夏の炭火牛焼肉恵方巻」の販売は  
ございません

《具材》牛焼肉、白ゴマ

《サイズ》長さ約 8.5cm×幅約 4.5cm

《価格》 ・1本 380円

・3本パック 1,140円

(特典付)

【予約期間】 2013年7月2日(火)～7月31日(水)

【お渡し日】 2013年8月4日(日)～8月6日(火)

【予約方法】 全国のセブン-イレブン店頭レジにて商品予約の旨を店員にお知らせ下さい。

## 【その他商品(価格は税込)】



■石臼挽き蕎麦粉 夏の節分蕎麦

《価格》305円



■夏野菜のぶっかけそうめん

《価格》398円



■夏の恵方巻ロール

長さ約 9cm×幅約 5.2cm

《価格》250円