

希少価値の高い「初摘み海苔」を初めて使用した セブン-イレブン史上“最高品質”「金のおむすび」を期間限定販売

～1月13日(火)より全国のセブン-イレブンで発売開始～

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”の美味しさを更に追求した『金のおむすび』に初めて「有明海産の初摘み海苔」を使用した商品を、1月13日（火）より全国のセブン-イレブン全店（12月末現在 17,206店）において、期間限定で発売いたします。

有明海産海苔は、香ばしさと甘みがあって、口溶けの良さが特長です。中でも、初摘み海苔（一番摘み）は収穫時の一番最初に採れる海苔で、新芽特有の柔らかさがあり、海苔質が良いとされています。2014年4月より発売開始した『金のおむすび』は、米、海苔、具材に至るまで厳選した素材を使用し、2014年12月末現在累計販売数が **4,500万個突破**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向上を図ってまいります。

「金のおむすび」シリーズ



金のおむすび
炭火で炙った紅鮭
176円(税込190円)



金のおむすび
辛子明太子(七日間熟成)
195円(税込210円)



金のおむすび
旨味熟成いくら醤油漬
204円(税込220円)

※地区により、商品は一部異なります。

【金のおむすび 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 最高（特A） 評価のお米のみを使用 更に『金のおむすび』向けに産地と品種を指定
海苔	摘み回数まで指定した厳選の有明海産海苔 を使用 今回は、 期間限定で「初摘み海苔」 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 HOT成型※ に限定
包材	包材は、質の高い口溶けのよい海苔に優しく、 ふっくら握ったおむすびを締め付けない形態

※HOT成型：ごはんを温かいまま成型することで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製法

以上