

2009年3月12日

伝統の江戸甘味噌仕立て 『東京の味 深川めしおむすび(江戸菜入り)』発売!

3/13(金)より足立区のセブン-イレブンにて限定発売

セブン-イレブン・ジャパンは、3月13日(金)より『東京の味 深川めしおむすび(江戸菜入り)』(税込136円)を、東京都足立区の店舗(2月末現在82店舗)で発売いたします。

今回の商品は、日本五大銘飯のひとつである“東京の深川めし”を再現。売り場ではPOPを設置し、東京で昔から伝わる味をお客様に訴求いたします。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化をメニューに取り入れ、お客様の嗜好に合わせた商品開発に努めてまいります。

『東京の味 深川めしおむすび(江戸菜入り)』(税込136円)



深川めしとは

- ・江戸時代、漁師達が船の上で、味噌汁に採れたての生のアサリと葱を入れ、白い御飯にかけて食べたのが由来と言われている
- ・忙しい合間に食べられる上、栄養価も高いことから、江戸中に広まった庶民的な料理

- ◇ アサリの煮汁と江戸甘味噌を混ぜ込んだ御飯に、江戸甘味噌で煮込んだアサリと葱を盛り付けたおむすび
- ◇ 江戸菜を混ぜ込み、しゃきしゃきとした食感とアサリの風味が特徴の御飯
- ◇ 味噌の醸造元「日本味噌株式会社」の屋号である「かねじょうみそ」のマークと、「江戸甘味噌仕立て」をデザインしたパッケージ
- ◇ 江戸の香りを残す街“足立区”のセブン-イレブン店舗にて限定販売

<江戸甘味噌について>

- ・三河「八丁味噌」の旨みと、京都「白味噌」の上品さを兼ね備えた味噌で、文字通り「甘み」が特徴(塩分は普通の味噌に比べて約半分)
- ・光沢のある茶褐色で、「とろり」とした独特な風味が味のポイント
- ・国内唯一の醸造元「日本味噌株式会社」から、料亭、外食産業へ供給
- ・東京都地域特産品認証食品



以上