

2006年11月7日

～九州有明産のり、穫れたての九州産青高菜を使用～ 『味付のりおむすび』を新発売！

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、2006年11月10日（金）より、九州地区的セブン-イレブン1,150店（10月末現在）にて、“味付のり”を使用したおむすび「味付のりおむすび 青高菜ちりめん」「味付のりおむすび ちりめん昆布」の2種類を同時発売いたします。

今回の商品は、九州では家庭のおむすびには欠かすことのできない“味付のり”を使用したもので、西日本の食生活に対応した地域限定商品です。既に“味付のり”文化のある関西地区においても発売しており、多くの皆様にご好評いただいております。また、今回当地区で発売する商品の具材にはこの時期しか味わえない、収穫されたばかりの『青高菜』と地区に馴染み深い『ちりめん』を組み合わせています。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域に愛される商品開発に努めてまいります。

11/10(金)

**九州地区
限定発売**

「味付のりおむすび 青高菜ちりめん」126円（税込）

※同時に「味付のりおむすび ちりめん昆布」115円（税込）を発売

<「味付のりおむすび 青高菜ちりめん」の主な特徴>

- ①九州の家庭ではおむすびに欠かせない“味付のり”を使用した商品。喫食時にのりを巻く、手巻タイプの商品で、のりは有明産の中でも品質の高いものを使用。
- ②青高菜は、九州でこの秋収穫されたばかりのものを使用。チルド管理をすることで、栄養価が（ビタミンC）高く、青高菜本来のシャキッとした食感、風味にて喫食。
- ③しょうゆ漬けにした高菜とちりめんを混ぜ合わせ、おむすびの中具に使用。

以上