

2006 年 11 月 20 日

－奈良県吉野産 安全・安心の“柿の葉”を使用－
「柿の葉押し寿司」を新発売！

～11/21(火)より和歌山・奈良県内にて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、「柿の葉押し寿司 ます」(税込 200 円)、「柿の葉押し寿司 さば」(税込 190 円)を 2006 年 11 月 21 日(火)より和歌山・奈良県内のセブン-イレブン 93 店舗(10 月末現在)で限定発売いたします。この『柿の葉押し寿司』は、吉野(奈良)から紀北(和歌山)にかけて広く一般に作り続けられている伝統のお寿司であり、この地方ではお祭に欠かす事のできないお寿司として親しまれています。今回、生産履歴が明確で、安心・安全な奈良県吉野産の“柿の葉”を使用し、手軽に食べられるワンハンドタイプのお寿司に仕立てました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の食材を使用した、安全・安心な商品づくりに努めてまいります。



「柿の葉押し寿司 ます」 200 円(税込)



「柿の葉押し寿司 さば」 190 円(税込)

＜「柿の葉押し寿司」の主な特徴＞

- ① “柿の葉”は、奈良県吉野産の生産履歴が明確で安全・安心なものを使用。
- ② 押し寿司を一枚の“柿の葉”に包み、手軽に食べられるワンハンドタイプの商品。見た目にも新しい押し寿司仕立て。
- ③ 脂のりのよい「ます」と「さば」を酢でしめ、旨味を凝縮。具材と酢飯の間には甘酢しょうがを使用し、さっぱりとした食感。

以 上