



2006年12月28日

新春の伝統料理がセブン-イレブンに初登場！**「七草がゆ」を新発売！****～1/2（火）より関西地区にて期間限定発売～**

セブン-イレブン・ジャパンは、毎年1月7日に無病息災を願って食べる新春の伝統料理「七草がゆ」（税込370円）を、2007年1月2日（火）～7日（日）の期間限定で、関西地区1,216店舗（12月末現在）において、初めて発売いたします。今回の商品は春の七草（ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ・せり・なづな）を使用し、味わい深いかつおとこんぶのだしを効かせ、塩味であっさりとしたおかゆに仕上げました。また、「七草がゆ」は健康食材としても注目されており、お正月で疲れた体にお勧めです。古くから日本の風習のひとつとして伝わる祭事を、身近なセブン-イレブンでお試しいただける商品となっています。

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、地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

「七草がゆ」とは

七草は早春にいち早く芽吹くことから邪気を払うと言われている。
そこで無病息災を祈つて、七草をお粥に入れて食べる習慣が根付いた。

**「七草がゆ」 370円（税込）****<「七草がゆ」の主な特徴>**

- ① おかゆは生米から炊き上げることで粒感のあるふっくらとしたおかゆに仕上げ。
- ② 味付は、関西風にかつおと昆布のだしを効かせ、塩味であっさりとした仕立て。
- ③ レンジアップのみで気軽に食べていただける規格。
- ④ 七草は、貧血・高血圧などの予防、便秘・風邪などにも効果があり、健康食材としても注目。

以上