

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・なずな）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もお勧めです。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って、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