

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2008年1月28日

久慈浜港で水揚げされた“久慈浜しらす”を初めて使用 『しらす御飯(久慈浜しらす使用)』新発売!

～1月29日（火）より地元茨城県央・県北一部地区にて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは2008年1月29日（火）より茨城県久慈浜港水揚げしらすを使用した「しらす御飯（久慈浜しらす使用）」（税込295円）を日立市・水戸市を中心とした茨城県央・県北のセブン-イレブン157店（07年12月末現在）で地区限定にて発売いたします。

今回の商品は、地元茨城県で馴染みのある“久慈浜しらす”を使用し、しらす本来の旨味を味わえる『しらす御飯』に仕立てました。原料の“久慈浜しらす”は、茨城県近海で漁獲し久慈浜港へ水揚げされたもので、魚体が細かく、色がきれいな白であるのが特徴です。また今回は、久慈浜水産加工協同組合および、しらす加工工場としてISO22000を取得している近代的で衛生的な設備を持つ、小松水産株式会社の協力を得ることで、生産履歴を明確にし、安全・安心を訴求いたしました。今後もこの“久慈浜しらす”を使用した商品を順次発売していく予定です。



≪「しらす御飯（久慈浜しらす使用）」（税込295円）の特徴≫

- ① 地元茨城県のブランド“久慈浜しらす”を使用した商品
- ② 御飯の上に、しらすや刻みねぎ、ごまをトッピングし、しらすの旨味を堪能していただけるものに
- ③ お好みでかけていただける醤油を別添

以上