

2008 年 3 月 31 日



## 茨城県久慈漁港で水揚げされた“さくらダコ”を使用 「さくらダコのたこ飯おむすび」を新発売！

～4/1（火）より日立市を中心とした茨城県北一部地区にて発売～

セブン-イレブンは、久慈漁港で水揚げされた“さくらダコ”を使用した「さくらダコのたこ飯おむすび」（税込 140 円）を、2008 年 4 月 1 日（火）より日立市を中心とした茨城県北のセブン-イレブン 79 店（2 月末現在）で地区限定発売いたします。

今回の商品は、久慈漁港で水揚げされ、日立市が“市のさかな”として制定した“さくらダコ”を使用し、行楽時に手軽に食べられるおにぎりにしました。中具には、じっくり煮込むことで柔らかく仕上げたタコ煮を、そしてその煮汁で炊き込んだ御飯を使用することで、タコの旨みと風味を丸ごと味わっていただけます。この商品は、久慈町漁業協同組合様、財団法人日立市水産振興協会様のご協力により商品化に至り、また、日立市との取り組みにより、4 月に開催される『日立さくらまつり』※においては 4 月 5 日（土）、6 日（日）に特設ブースにて商品の展示および PR を行う予定です。今後も引き続き“さくらダコ”を使用した商品を発売する予定です。

セブン-イレブンでは、今後も地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発に努めてまいります。

※『日立さくらまつり』

茨城県を代表するさくらのまち、日立市で、桜の開花時期に行われるおまつり。（本年は 4 月 1 日から 20 日まで）市街地に約 14,000 本以上桜の木があり、市内外から多くの観光客が訪れる。



### “さくらダコ”とは・・・

日立市が「市のさかな」として制定。（日立の美しい海と新鮮な魚介類を広く全国にアピールするために制定された）日立市民に親しみのある「さくら」を冠して、日立沖で漁獲されるミスダコ、ヤナギダコの総称。

### 《「さくらダコのたこ飯おむすび」（税込 140 円）の商品特徴》

- 日立市のさかな“さくらダコ”を使用したおにぎり
- 中具のたこは、軽くゆでた後に調味料（醤油、みりん、三温糖等）でじっくり煮込み、しっかりと味のついた、柔らかな食感のタコ煮を使用
- 御飯は、タコ煮の煮汁で炊き込み、おにぎり全体でタコの旨みや風味を堪能できる商品
- パッケージには、さくらダコのイメージキャラクター“たこピン”を使用し地産地消、安全・安心を訴求

以 上