



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