



2008年5月28日

新緑の風物詩、山形鶴岡産“孟宗筍”を初めて使用**「直巻おむすびたけのこ御飯(山形鶴岡産孟宗筍)」を新発売!****～5/30(金)より山形県のセブン-イレブンにて期間・数量限定発売～**

セブン-イレブン・ジャパンは、山形県鶴岡市で今春収穫された“孟宗筍”を使用した「直巻おむすびたけのこ御飯(山形鶴岡産孟宗筍)」(税込136円)を、2008年5月30日(金)より地元山形県のセブン-イレブン131店舗(4月末現在)で数量・期間限定で発売いたします。

今回の商品は、山形県鶴岡市で収穫された今が旬の“孟宗筍”を使用し、希少価値のある食材を気軽に楽しんでいただけるおにぎりに仕立てました。この“孟宗筍”を中具に、そして、その“孟宗筍”的煮汁で炊き上げた御飯を使用することで、独特の甘み、旨み、食感をご堪能いただけます。そして、今回はJA鶴岡様のご協力により、収穫後すぐに加工をすることでアクが少なく、新鮮な“孟宗筍”を使用することができました。また、商品パッケージに“おいしい山形”的シールを貼付し、地産地消を分かりやすく表現しました。

これからもセブン-イレブンでは、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。

«「直巻おむすびたけのこ御飯(山形鶴岡産孟宗筍)」(税込136円)の商品特徴»**※鶴岡産“孟宗筍”とは**

収穫は、4月下旬～5月下旬。雪の下でじっくり養分を吸収して育つため、他産地のものと比べて甘みが際立っていると言われている。大型で肉厚であるが、柔らかくえぐみが少ない。そしてほのかに甘い、独特の旨みと歯ごたえが特徴の筍。

- ◇ 今が旬の山形県鶴岡産“孟宗筍”を使用したおにぎり
- ◇ 中具には、醤油ベースの煮汁で煮た大きめにカットした“孟宗筍”を使用
- ◇ 御飯は、“孟宗筍”的煮汁と細かく刻んだ“孟宗筍”と一緒に炊き込み、一口目から“孟宗筍”的食感と風味を味わえる仕立て

以上