

2008年6月23日

## 栃木県日光市独鉱沢のわさびの葉・茎を初めて使用！ 『手巻おにぎり 日光わさび海苔』を新発売！

～6/24(火)より栃木県県央の一部セブン-イレブンにて数量・期間限定発売～

セブン-イレブンは、栃木県日光市独鉱沢で採れた“日光わさび”の葉と茎を使用した『手巻おにぎり 日光わさび海苔』(税込115円)を、2008年6月24日(火)より、宇都宮市を中心とした栃木県県央のセブン-イレブン85店(5月末現在)にて数量・期間限定で発売いたします。

今回の商品は、独鉱沢わさび園を管理する日光わさび株式会社様のご協力のもと、社団法人とちぎ農産物マーケティング協会様(栃木県農産物等のブランド化を進めている協会)認証のわさびを使用。山の中で栽培された風味、辛味の良い“日光わさび”\*の葉と茎、生海苔を組み合わせ、わさび海苔を中具にし、白飯と合わせて美味しいおにぎりに仕立てました。

セブン-イレブンは、今後も地元のお客様に愛され、地元ならでは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。

### 《「手巻おにぎり 日光わさび海苔」(税込115円)の商品特徴》



#### ※“日光わさび”とは…

弘法大師 空海のゆかりの地の貴重な清水で育てられたわさび。今回は、日光わさび株式会社様が管理する独鉱沢わさび園のものを使用。

- セブン-イレブンとして“日光わさび”を初めて使用した、地産地消のおにぎり
- “日光わさび”の葉と茎、生海苔を組み合わせたわさび海苔を中具に使用し、白飯と共に手軽に味わっていただける
- 暑くなるこれからの時期におすすめの、ピリッとした辛さと風味の良さが特徴

以上