

2008年6月23日

栃木県日光市独鈷沢^{とっこざわ}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、栃木県日光市独鈷沢で採れた“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、独鈷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（栃木県産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が管理する独鈷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