

2008 年 8 月 28 日

根室地区初出店記念！ “はぼまい昆布八方つゆ” を初めて使用 「焼おにぎり おかか（はぼまい昆布八方つゆ使用）」を新発売！

～8/29（金）の根室初出店に合わせ、道内のセブン-イレブン全店にて発売～

セブン-イレブンは、2008 年 8 月 29 日（金）の根室地区への初出店を記念し、“歯舞（はぼまい）漁港”で水揚げされた昆布を原料とする“つゆ”を初めて使用した「焼おにぎり おかか（はぼまい昆布八方つゆ使用）」（税込 115 円）を北海道内のセブン-イレブン全店（7 月末現在 819 店）で発売いたします。

今回の商品は、北海道の中でも有数の水揚げ高を誇る根室市にある“歯舞（はぼまい）漁港”で水揚げされた昆布を原料にした“はぼまい昆布八方つゆ”※を初めて使用しました。このつゆ等を使用し炊き上げたご飯に、相性の良いおかかを混ぜ込み、特製醤油だれを塗って香ばしく焼き上げ、これからの時期におすすめの温めて美味しい焼おにぎりに仕立てました。この他にも根室地区初出店に合わせて、根室に関わりのある商品を順次発売しております。

セブン-イレブンでは、今後も地元の食材を使用した商品開発を推進するとともに、地元の皆様にご愛顧いただける店づくりに努めてまいります。

《「焼おにぎり おかか（はぼまい昆布八方つゆ使用）」（税込 115 円）》



“はぼまい昆布 八方つゆ”

歯舞漁協が製造しているつゆ。
歯舞産天然一等昆布の深みのあるだしに、削りたてのかつお節、醤油、みりんをバランスよく組み合わせたもの。まろやかで上品な甘さの旨味が特徴。

- “はぼまい昆布八方つゆ” をセブン-イレブンとして初めて使用し、これからの季節におすすめの温めて更に美味しい焼おにぎり
- 御飯は、“はぼまい昆布八方つゆ”等を使用して炊き上げ、相性の良いおかかを混ぜ込み旨味あるものに。“はぼまい昆布八方つゆ”等を使用した特製醤油だれを塗って、表面を焼き上げることで風味良く仕上げ
- 商品パッケージに“はぼまい昆布八方つゆ”使用のシールを添付することで、生産履歴が明確で、安全・安心を訴求

以 上

【ご参考】 その他の根室の原材料、馴染みのある発売中の商品（価格は税込）

カテゴリー	商品名	売価	商品内容
寿司	ザンギ巻 (はぼまい昆布八方つゆ仕込み)	295 円	定番で人気の“ザンギ巻”のザンギの味付に“はぼまい昆布八方つゆ”を使用し、更に旨味を味わせる太巻寿司
御飯	海の幸ちらし御飯	330 円	根室産つぶ貝、いくら、秋鮭のほぐし身、ししゃもの卵等、海の幸をふんだんに使用し彩り良く盛り付け。御飯は、つぶ貝の煮汁等の貝類旨味たっぷりのだしで炊き上げただし飯を使用。
弁当	ミックスエスカプレート	595 円	* 根室、釧路地区限定 根室地区で馴染みがあり人気の「エスカロップ」をイメージした商品。デミグラスソースをかけたロースカツ、タルタルソースをかけた海老フライ、ナポリタン、ポテトサラダを盛り付け。御飯はたけのこ入りでシンプルな味付で仕上げ。
漬物	はぼまい昆布しょうゆを使った大根漬	298 円	* 根室、釧路、北見、帯広地区限定 国産大根を“はぼまい昆布しょうゆ”で漬けた漬物。昆布の旨味とほんのりした甘さが特徴。
	はぼまい昆布しょうゆを使ったごぼう漬	298 円	* 釧路、根室地区限定 国産ごぼうを“はぼまい昆布しょうゆ”で漬けた漬物。ごぼうのシャキシャキした食感と昆布の旨味が特徴
菓子パン	ふんわり牛乳カステラサンド	135 円	根室地区の学校給食にも取り入れられている地元でも馴染みのあるカステラサンドをイメージした菓子パン。道産小麦、道産牛乳を使用したふんわり 食感のパンに、しっとりとしたカステラとなめらかなクリームをサンド。

※店舗により取り扱いのない商品がございます

以 上