

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2008年12月19日

-山口県の伝統の郷土料理『岩国寿司』が登場！-

郷土料理『岩国寿司(大)』を新発売

～12/29(金)より山口県・広島県にて予約限定発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、山口の食文化である岩国の郷土料理『岩国寿司(大)』(税込1,500円)を年末用の予約限定商品として12月23日(火)まで予約受付を実施し、12/29日(月)～1/3(土)の6日間限定で、山口県と広島県内のセブン-イレブン全店舗(11月末現在599店舗)において地域限定で発売いたします。

今回の商品は、人が集まる時期に合わせ、「岩国寿司」を3～4人前用の豪華版としてご用意しました。山陰産の新鮮な真あじの酢じめや、サーモンの海鮮具材に、地元岩国の特産物の“岩国れんこん”を加え、錦糸玉子、椎茸、ほうれん草等を彩りよく盛り付けた豪華な押し寿司です。製法にこだわり丁寧に作り上げました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発等、お客様や地元の生産者の方々に喜んでいただけるように努めてまいります。

「岩国寿司」とは・・・

四角い桶に酢飯を敷き、その上に錦糸玉子、おぼろ、椎茸、穴子、あじ、れんこん等をのせ、何層にも重ねて作り上げる押し寿司。地元の海の幸、山の幸を惜しげもなく使い、見た目の豪華さから『殿様寿司』としても称される。全国の郷土料理百選にも選定される。



「岩国寿司(大)」 1,500円(税込)

12/29(月)～1/3(土)期間限定発売

- 年末年始用に3～4人前の期間限定の豪華版岩国寿司
- 山陰産あじ、下関漁港水揚げの穴子、岩国れんこんの地元の食材に、海老、錦糸玉子等で豪華絢爛な押し寿司

【既販売商品】



「岩国寿司」 398円(税込)

12/12(金)より販売中

(岩国市周辺の73店舗での販売)

- 郷土料理の岩国寿司を地元の優良な食材を使って仕上げた押し寿司
- 酢じめのあじ、サーモン等の海鮮具材、岩国れんこん、錦糸玉子、ほうれん草等で彩り良く仕上げ

以上