



7年ぶりの
リニューアル！

2010年3月11日

お米・塩・海苔を見直しました！ 素材で勝負！！「おにぎり維新」

～3/16（火）より全国のセブン-イレブンにて発売開始！～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>井阪 隆一）は、2010年3月16日（火）より、オリジナルのおにぎり全品を「おにぎり維新」と題してリニューアルを行い、全国のセブン-イレブン 12,753 店（2月末現在）にて発売いたします。お米・塩・海苔を見直し、よりご家庭で作るおにぎりに近い味わいに仕上げました。

記

● 「おにぎり維新」の概要

味・品質で絶対的な差別化を図るために、おにぎりの素材であるお米・塩・海苔・具材（当初は一部商品のみ）を一から見直しました。（価格の変更はありません）

(1) 変更箇所

お米	日本穀物検定協会が実施している「米の食味ランキング」にて最高(特A)評価のお米のみを使用 お米本来の甘みとふくら感が向上
塩	並塩から「焼き塩」へ変更することで、よりまろやかな味わいに
海苔	今までよりもさらに品質の良い有明海産海苔へと変更。口どけがアップ
具材	紅鮭・辛子明太子・紀州南高梅※の製造工程の見直し
パッケージ	写真等を入れずに商品名のみを訴求するシンプルなパッケージにすることにより、 美味しさをストレートに表現

※紀州南高梅は一部地区のみの販売となります。

売場イメージ



(2) 商品の一例



商品名：手巻おにぎり 紅鮭

価 格：136 円（税込）

発売日：3月 16 日（火）

販売地区：全国

具材変更点：①「銀鮭」からより旨味の強い「紅鮭」へ
② 紅鮭の食感を残すため、「機械ほぐし」
から「全量手ほぐし」へ
③「蒸してから焼く」という工程から、より
旨味を引き出すために「焼き」工程のみへ



商品名：手巻おにぎり 辛子明太子

価 格：136 円（税込）

発売日：3月 16 日（火）

販売地区：全国

具材変更点：①粒を全て取り出した後に調理する工程から
房ごと1本まるごと味付けして熟成させる工程に変更することで、より本格的な
味わいへ
②卵の比率を向上させることにより、さらに
コクと辛子明太子本来の美味しさが
味わえる規格へ

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>