

2010 年 5 月 5 日

新潟県産のもち米『こがねもち』を100%使用したおこわ 『新潟県産こがねもちの磯辺焼おこわ』を新発売！

～5/6(木)より新潟県内のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、5月6日(木)より、新潟県内のセブン-イレブン全店舗(4月末現在 345 店)にて、新潟県を代表する優良なお米の生産地、岩船地区で収穫された、もち米の王様と呼ばれる「こがねもち」を 100%使用した『新潟県産こがねもちの磯辺焼おこわ』(税込 115 円)を発売します。

この商品は「こがねもち」を蒸籠(せいろ)で蒸して、お餅のような形に整え、醤油だれを塗って焼成。お口に入れると焦げた醤油の香ばしい匂いが広がり、噛むほどにお米の心地よい弾力と甘み・風味が感じられます。

セブン-イレブンでは、これからも地域の優良な食材を使用した安全・安心で美味しい商品を積極的に開発し、より一層地域の活性化に努めてまいります。

「新潟県産こがねもちの磯辺焼おこわ」

(税込 115 円)



《商品特長》

- ・新潟県を代表する岩船産の「こがねもち」を 100% 使用したおこわ
- ・もち米の王様「こがねもち」の最高級のねばり・こし・風味の味わえる磯辺焼き風
- ・醤油だれには新潟県の子崎醸造のたまり醤油を使用し、じっくりと焼き上げることで醤油の焦げた香ばしい香り
- ・磯辺餅を連想させる味付けと長方形の見た目も新しい商品

以上