



2009年2月19日

山口県伝統の郷土料理を食べやすい形態にしました 『SUSHI サンド(岩国寿司風)』新発売！

～2/20(金)より山口県内のセブン-イレブンにて限定発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、食べやすいハンディタイプ商品『SUSHI サンド(岩国寿司風)』(税込 260円)を、2月20日(金)より山口県内のセブン-イレブン全店舗(1月末現在 226店舗)にて発売いたします。

今回の商品は、春の行楽シーズン到来に向けて、山口の食文化である岩国の郷土料理「岩国寿司」を、どこでも気軽に食べていただける「SUSHI サンド」にしました。

山陰で水揚げされた鮮度の良い真あじの酢じめ、海老といった海鮮食材に、岩国れんこん、錦糸玉子、しいたけ、ほうれん草を使用し、彩りよく仕上げています。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な原材料を使用した安全・安心で美味しい商品の開発等を通して、地域のお客様、生産者の方々とともに、地域活性化に努めてまいります。

『SUSHI サンド(岩国寿司風)』(税込 260円)



【商品特徴】

- 郷土料理の岩国寿司を便利に食べやすくしたハンディタイプの押し寿司
- 山陰で獲れた鮮度の良いあじの酢じめや、食感のよい岩国れんこん等、地元の食材を使用
- 「海老サンド」「蓮根サンド」「あじサンド」の組み合わせ

「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、幾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用、見た目の華やかさから『殿様寿司』とも呼ばれ、お祝いの席等には欠かせない
- ◇「全国郷土料理百選」にも選定された岩国の郷土料理

以上