

2009年3月30日



茨城県久慈漁港で水揚げされた“さくらダコ”を使用 「さくらダコのたこ飯おむすび」「さくらダコのたこ飯」を発売！

～3/31（火）より日立市、北茨城市、高萩市のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、茨城県久慈漁港で水揚げされた“さくらダコ”（※1）を使用した商品を、3月31日（火）より茨城県北の日立市を中心とした北茨城市、高萩市のセブン-イレブン（2月末現在42店）にて発売いたします。

今回の商品は、日立市が「市のさかな」として制定した“さくらダコ”を使用し、行楽等で手軽に食べられるおにぎりと彩り鮮やかな御飯に仕立て、これら2品を4月に開催される『日立さくらまつり』（※2）に合わせて発売いたします。今回の商品開発にあたり、漁業協同組合様や財団法人日立市水産振興協会様のご協力をいただき、発売に至りました。今後も引き続き地域の優良素材である“さくらダコ”を使用した商品を発売する予定です。

※1：“さくらダコ”

日立市が「市のさかな」として制定。日立市民に親しみのある「さくら」を冠して、日立沖で漁獲されるミズダコ、ヤナギダコの総称

※2：『日立さくらまつり』

県を代表する桜の街「日立市」で桜の開花時期に行われるお祭り。市街地に約14,000本以上の桜の木があり、市内外から多くの観光客が訪れる。本年は4月1日（水）から20日（月）まで開催

「さくらダコのたこ飯おむすび」 (税込140円)



「さくらダコのたこ飯」 (税込330円)



- 日立市のさかな“さくらダコ”を使用した「おにぎり」と「御飯」
- 軽くゆでた後、調味料（醤油、みりん、三温糖等）でじっくり煮込むことで、しっかりと味のついた、柔らかな食感のタコ煮を盛り付け
- タコ煮の煮汁と昆布だしで炊き込んだ、タコの旨みや風味を堪能できる御飯
- 「さくらダコのたこ飯」には更に、錦糸玉子、山菜、煮物、海苔を釜飯風に彩りよく盛り付け
- “さくらダコ”のイメージキャラクター“たこピン”をパッケージに貼付し、地産地消、安全・安心をアピールしたパッケージデザイン

以上