

各県産の旬の茎わさびを使用 「茎わさびと鮭のおむすび」を新発売！

～4/7(火)より東北地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、地域の原材料を使用した商品として、「茎わさびと鮭のおむすび」(税込 126 円)を東北地区(山形県、宮城県、岩手県、福島県)のセブン-イレブン(3月末現在 872 店舗)で、4月7日(火)より地区限定発売いたします。

今回の商品は、各県産の茎わさび(山形県内の店舗においては山形県東根市産、宮城県内・岩手県内の店舗は宮城県加美町産、福島県内の店舗<※>は福島県飯館村産)を使用。新鮮で風味がよく、シャキシャキした食感が楽しめるおにぎりに仕上げました。

これからもセブン-イレブンでは、地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発に努めてまいります。

「茎わさびと鮭のおむすび」(税込 126 円)の特徴



東根市産わさび使用
(山形県にて発売)



加美町産わさび使用
(宮城県・岩手県にて発売)

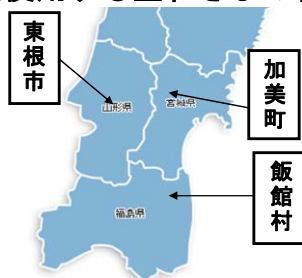


飯館村産わさび使用
(福島県にて発売<※>)

- ◇ 各県産の旬の茎わさびを使用したおむすび(山形県は山形県東根市産、宮城県・岩手県は宮城県加美町産、福島県は福島県飯館村産<※>)
- ◇ 軽く茹で上げた新鮮な茎わさび混ぜ御飯と、三陸産の鮭の組合せ
- ◇ 茎わさびのピリッとした風味と、シャキシャキとした食感が特徴
- ◇ ビタミン E・食物繊維・ギャバ等の栄養豊富な発芽胚芽米を使用した御飯(山形県東根産商品については、月山まんま入り)

<※>について…福島県の一部店舗においては、宮城県加美町産の商品が発売になります。

《今回使用する茎わさびの各産地》



●南東北各県はその冷涼な気候と銘水に恵まれた土地柄を活かして、わさびの生産が増加しています