



## 女性、お子様にも大人気の具材をたっぷり使用 家族皆で楽しめる「サラダ恵方巻」が新登場!

～販売目標500万本! さらに上質になった“丸かぶり寿司”～

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、2011年「丸かぶり寿司(恵方巻)」の予約を2010年12月15日(水)より全国のセブン-イレブン12,985店舗(11月末現在)で開始いたします。

2011年の「恵方巻」はご家族皆様で食べていただけるよう、女性やお子様に人気の高い具材とマヨネーズを使用した「よくばり サラダ恵方巻」を新発売いたします。

※恵方巻とは、節分に食べる太巻寿司のこと。その年の恵方(歳徳神の在する方位で、縁起の良い方角にあたる)に向かって、目を閉じて願い事を思い浮かべながら、無言で太巻寿司を丸かぶりする風習。新しい年の恵方は南南東。

### ●今年の特徴●

1. 米 ⇒一等米で評価の高いこだわりの米のみを使用!
2. 海苔 ⇒ 摘み回数の早い口どけがなめらかな有明海産海苔のみを使用!  
直巻特有のパリッとした食感と、海苔自体のなめらかな食感を楽しめます。
3. 酢 ⇒ 丸みのあるこだわりの「酢」を使用した合わせ酢に変更!

### 新登場

### 【よくばり サラダ恵方巻 (価格は税込)】



よくばり サラダ恵方巻  
[3本セット]  
1,170円 <1本 8.5cm × 4.8cm>



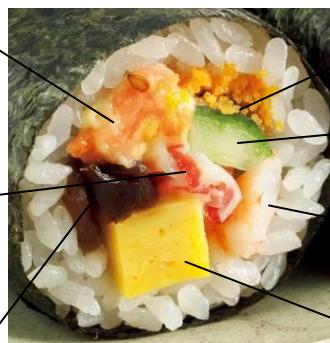
よくばり サラダ恵方巻  
390円 <8.5cm × 4.8cm>

#### ◇具材…8種類

「紅鮭&マヨネーズ」  
鮭本来の旨みが味わえる  
紅鮭を粗ほぐしにし、コク  
のあるマヨネーズで仕上げ

「カニ風味かまぼこ」  
見た目、食感がカニに似た  
“カニカマ”に卵黄ソース  
を加えたコクのある特製マ  
ヨネーズで和えた仕上げ

「かんぴょう煮」「椎茸煮」  
醤油でじっくりと煮込んだ  
甘みのある仕上げ



「ししやも卵」  
彩り、味のアクセント  
として魚卵を使用

「きゅうり」  
食感、彩りの良い  
きゅうりを使用

「海老」  
ふっくらとした海老  
を使用

「厚焼き玉子」  
鶏の卵からこだわった  
“都路の卵”を使用

☆「海苔」風味、口どけの良い、今期収穫した「有明産初摘み海苔」を使用

大人気

## 【丸かぶり寿司（恵方巻）（価格は税込）】



(1)



(2)



(3)

### ◆具材…6種類

「きゅうり」  
食感、彩りの良いきゅうり  
を使用

「かんぴょう煮」「椎茸煮」  
醤油でじっくりと煮込んだ  
甘みのある仕上げ

「厚焼き玉子」  
鶏の餌からこだわった卵  
“都路の卵”を使用



「おぼろ」  
白身魚のすり身と海老のすり  
身を使用した自然な甘みと色  
合い

「穴子」  
・活き〆した新鮮な「真穴子」  
を使用  
・蒸した穴子を、香ばしく焼  
き上げた風味のある仕上げ

※関西以西は高野豆腐入り

※「よくばり サラダ恵方巻 3本パック」、  
「丸かぶり寿司（恵方巻）3本パック」商品は、  
予約限定商品になります。

※「よくばり サラダ恵方巻 3本パック」、  
「丸かぶり寿司（恵方巻）3本パック」を  
ご予約の方には、特典として、オリジナル  
「豆しば方位磁石」をプレゼント（数量限定）



## 【その他恵方巻関連商品一例】（価格は税込）



極上丸かぶりロール  
380円



節分蕎麦 305円



節分二八なま蕎麦 498円

- ◇ご予約実施店舗 : 全国のセブン-イレブン 12,985 店舗（11月末現在）  
◇ご予約期間 : 2010年12月15日（水）～ 2011年1月28日（金）  
※極上丸かぶりロールは1月19日（水）まで  
◇商品お渡し日 : 2011年2月1日（火）・2日（水）・3日（木）の3日間

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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