

**セブン-イレブンは近くて便利！  
あなたの食卓を応援します。**

## 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、女性やお子様にも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で、その年の恵方（歳徳神の在する方位で、縁起の良い方向にあたる）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」

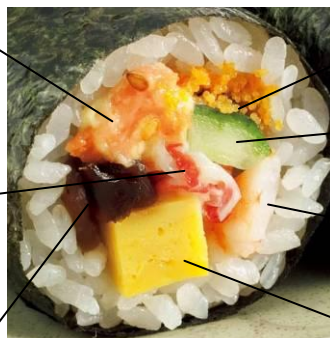
鮭本来の旨みが味わえる  
紅鮭を粗ほぐしにし、コク  
のあるマヨネーズで仕上げ

##### 「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」

鶏の餌からこだわった  
“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)

(1)丸かぶり寿司（恵方巻）[3本パック]  
1,140 円 〈1本 13cm×4.5cm〉

(2)丸かぶり寿司（恵方巻）  
380 円 〈13cm×4.5cm〉

(3)丸かぶり寿司（恵方巻）ミニ  
260 円 〈8.5cm×4.5cm〉

**◇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）



**色は三色！**  
※選べません

（イメージ）

**【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/>