

2009年3月23日

～千葉県金田漁協の海苔を使いました～

「手巻おにぎり 金田漁協(東京湾)青混ぜ海苔佃煮」を発売!

3/24(火)より、千葉県房総半島(一部エリア)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、「手巻おにぎり 金田漁協(東京湾)青混ぜ海苔佃煮」(税込120円)を、3月24日(火)より千葉県房総半島の一部エリア※にて、地域限定、数量限定で発売いたします。

今回の商品は、木更津市金田漁協との取組みによる『青混ぜ海苔』を、おにぎりの中具の佃煮、外側の海苔に使用した、風味豊かなおにぎりです。

セブン-イレブンでは、これからも地域の優良な原材料を使用した商品開発を推進し、地域の皆様に、より良い商品の提供を努めてまいります。

※木更津市・市原市・袖ヶ浦市・君津市・富津市・いすみ市・勝浦市・鴨川市・南房総市・館山市・鋸南町・大多喜町・御宿町の店舗(2月末現在140店舗)

「手巻おにぎり 金田漁協(東京湾)青混ぜ海苔佃煮」(税込120円)



『青混ぜ海苔』について

- ・黒海苔と青海苔類が混ざった、磯の風味豊かな海苔
- ・通常大量生産不可能な希少性の高い『青混ぜ海苔』を、木更津金田漁場との取組みにより、江戸川と小櫃川の豊富な栄養分と真水に育まれ成長した黒海苔と青海苔類を同時期に収穫、加工して、風味豊かな青混ぜ海苔を作り上げました

《商品特徴》

- ◇ 黒海苔に青海苔類を混ぜた、風味のよい『青混ぜ海苔』を使用
- ◇ 千葉県銚子市の醤油「ヒゲタしょうゆ本膳」等で味付けした『青混ぜ海苔』の佃煮を中具に使用。コクがあり素材の持ち味を活かす「ヒゲタしょうゆ本膳」が、『青混ぜ海苔』の風味をより一層引き立てる味わいに
- ◇ 外側の海苔にも『青混ぜ海苔』を使用。パリッとした食感と、封を開けた瞬間にふわっと広がる磯の風味と味わいが特徴

以上