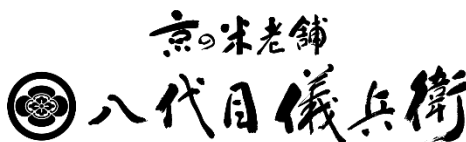




株式会社

セブン-イレブン・ジャパン



株式会社セブン-イレブン・ジャパン

株式会社八代目儀兵衛

セブン-イレブンのおにぎりの  
更なる進化が始まります！

2023年3月15日

## セブン-イレブンのおにぎり史上初！専門家による「お米」の初監修 『京の米老舗 八代目儀兵衛』監修 「こだわりおむすび」4品を新発売

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）と、株式会社八代目儀兵衛（本社：京都府京都市、代表取締役社長：橋本 儀兵衛）は、『京の米老舗 八代目儀兵衛』監修のおにぎりを共同開発し、全国のセブン-イレブン 21,402 店（2023年2月末現在）にて、3月21日（火）より発売いたします。

セブン-イレブンのオリジナルフレッシュフードの主力商品であるおにぎりは、1978年の発売以降、リニューアルを繰り返しながら常に上質さと美味しさを追求してまいりました。おにぎりそのものの美味しさにつながるお米は、コロナ禍による自宅での食事機会の増加により、品質の高い銘柄米をご家庭でも楽しむ方が増える等、美味しいご飯が求められる傾向が高まっています。昨今のニーズの高まりに合わせ、ご飯の美味しさをさらに向上させたいとの想いから、常にお米の研究、追求を続ける『京の米老舗 八代目儀兵衛』監修のもと、新しい「こだわりおむすび」4品を開発しました。八代目儀兵衛の持つ、お米の調達から炊飯に至るまでの知見の中でも、今回特に「精米」と「お米のブレンド」において双方で検討を重ねることで、セブン-イレブンが目指した“粒立ち”が良く“お米の持つ甘み”を引き出したおにぎりが実現しました。

今回のお米の品質向上は、新商品のみならず、おにぎりカテゴリーに広く浸透させ、セブン-イレブンのおにぎり全体の美味しさの向上を目指してまいります。

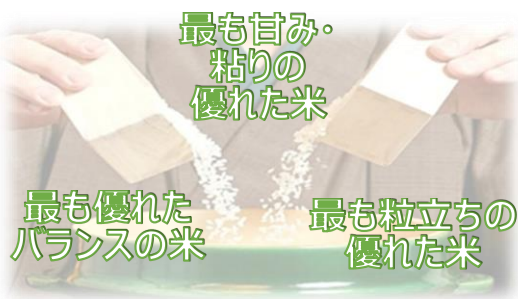
### ≪『京の米老舗 八代目儀兵衛』監修のポイント≫

#### ≪ブレンド≫

【それぞれ優れたお米の相乗効果】  
特長のある選りすぐりのお米を“掛け算”



甘みと粒立ちを向上



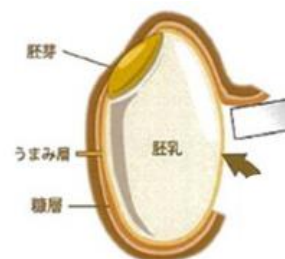
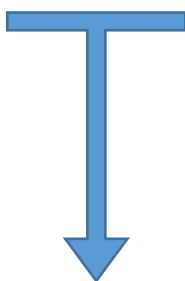
#### ≪精米≫

【白い≠美味しい】

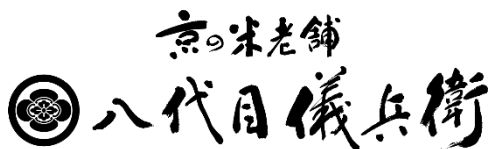
お米に負担をかけずに、低温精米し、  
お米の表面の旨み成分を残す



本来お米が持っている甘さ、旨みを引き出す



粒立ちが良く、お米の甘み・旨みを感じるおにぎりを実現



京都に代々続き、数多くの食通がその旨さを認める老舗米屋。  
業界の常識を覆す、目利き・精米・ブレンド・炊飯を確立。  
独自のこだわりと食味力でおいしさを追究し続け、  
お米文化の継承と発展に尽力する、お米の匠集団。

<商品概要>



- 商 品 名：『八代目儀兵衛監修 昆布だしで炊いただしむすび』  
価 格：120 円（税込 129.60 円）  
特 長：昆布の一番だしで炊いた上品な味わいのご飯をシンプルに味わえるだしむすびです。
- 商 品 名：『八代目儀兵衛監修 銀しゃりおむすび 梅ひじき』  
価 格：140 円（税込 151.20 円）  
特 長：カリカリ食感の梅チップと爽やかな大葉の香りを味わえる梅ひじきに仕上げました。
- 商 品 名：『八代目儀兵衛監修 銀しゃりおむすび 牛そぼろ』  
価 格：150 円（税込 162 円）  
特 長：松坂牛の牛脂で煮た牛そぼろを中具にしました。一緒に煮た生姜の風味も楽しめます。
- 商 品 名：『八代目儀兵衛監修 銀しゃりおむすび ちりめん山椒』  
価 格：150 円（税込 162 円）  
特 長：食感の良いちりめんと 風味の良い実山椒を合わせ中具にしました。

※税込格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

以上