



もち麦入りおこわおむすび初登場

『もち麦もっちり！舞茸おこわおむすび』

『もち麦もっちり！紅鮭おこわおむすび』

～11月13日（火）より全国のセブン-イレブンで発売～

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：古屋 一樹）は、11月13日（火）より『もち麦もっちり！舞茸おこわおむすび』と『もち麦もっちり！紅鮭おこわおむすび』の2品を全国のセブン-イレブン 20,622 店※（2018年10月末現在）で発売いたします。

「もち麦もっちり！」おむすびは、レタス約1個分の食物繊維が摂取できる商品として、2017年12月よりシリーズ展開後、大変ご好評いただいており、累計販売数約1億2千万個を突破しております。

この度、おこわおむすびに初めてもち麦を使用し、レタス約1個分の食物繊維を摂取できる、温めて美味しい商品に仕上げました。

セブン-イレブンでは、1996年よりせいろ蒸しの製法を使用し、本格的なおこわおむすびをご提供してまいりました。本商品はせいろで蒸し、もち米とともにもち麦をそれぞれ適した時間毎に水に浸し、打ち水を打ち、2段階に分けて蒸すことで、もちもちと弾力のある食感に仕上げました。

セブン-イレブンは、引き続き「安全・安心、健康」で、お客様の嗜好の変化に対応した商品開発を実施してまいります。

※一部取扱いのない店舗もございます。

—商品概要—

『もち麦もっちり！舞茸おこわおむすび』

121円（税込130円）



発売日：11月13日（火）以降順次
販売エリア：全国

特長：

- 1つで、食物繊維を3.3g 獲れるおこわおむすび。
- 旬の素材である舞茸を使用。
- 最後に舞茸を盛り付けることで、より舞茸の風味を感じる仕立て。
- 鰯、昆布に加え、きのこのだしを合わせた風味高い味わい。

『もち麦もっちり！紅鮭おこわおむすび』

130円（税込140円）



発売日：11月13日（火）以降順次
販売エリア：東北、関東、甲信越、北陸、東海
特長：

- 1つで、食物繊維を3.0g 獲れるおこわおむすび。
- 鮭の中骨から抽出した風味の強いだし汁を使用し、おこわを蒸しあげ、しっかりと魚介風味を感じる仕立て。
- 塩振り後、一晩寝かせ、鮭の美味しさを引き出した紅鮭を使用。

以上