

2018 年 11 月 12 日

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。
- ・鰹、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、一晚寝かせ、鮭の美味しさを引き出した紅鮭を使用。

以上