

2018 年 6 月 25 日

## 年間約 22 億個販売しているセブン-イレブンのおにぎり 人気具材の「手巻おにぎり」4 品を刷新

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、2018 年 6 月 26 日（火）より、全国のセブン-イレブン店舗（2018 年 5 月末現在：20,385 店舗）において、人気具材の「手巻おにぎり」を刷新いたします。

行楽や花火大会等の催事が増え、最盛期を迎えるこの時期に、セブン-イレブンの「手巻おにぎり」の人気具材の品質をさらに向上し、『手巻おにぎり 熟成焼きほぐし紅しゃけ』、『手巻ツナマヨネーズこだわり卵のマヨネーズ使用』、『手巻おにぎり 熟成仕立て紀州南高梅 たたき梅』、『手巻おにぎり 二段階仕込み日高昆布』の 4 品を新たに発売いたします。

セブン-イレブンは、今後も専用工場の優位性を活かした商品開発を通じて、「近くて便利」なお店を目指してまいります。

※一部店舗では、取扱いのない場合もございます。

### ＜刷新のポイント＞

**中具の品質向上**  
⇒製法と原材料の更なるこだわり

**海苔の品質改善**  
⇒焼成温度をより厳格に管理

**まろやかな味わいへ**  
⇒ミネラルの多い振り塩へ

### ＜商品概要＞



#### 『手巻おにぎり 熟成焼きほぐし紅しゃけ』

価 格：130 円（税込 140 円）

発売日：6 月 26 日（火）

エリア：全国（一部地域は別規格）

- ・ 鮭の焼成方法を変更することで、鮭本来の旨味を逃がさず、食感と焼き鮭の味わいがアップ
- ・ 振り塩熟成させることで、鮭の旨味を味わえる仕立て



#### 『手巻 ツナマヨネーズ こだわり卵のマヨネーズ使用』

価 格：107 円（税込 115 円）

発売日：6 月 26 日（火）

エリア：全国（一部地域は別規格）

- ・ おにぎりに合う口どけの良い専用マヨネーズへ更に進化
- ・ マヨネーズの美味しさを追求し、鶏舎環境・えさにこだわった専用卵を使用



#### 『手巻おにぎり 熟成仕立 紀州南高梅 たたき梅』

価 格：112 円（税込 120 円）

発売日：6 月 26 日（火）

エリア：全国（一部地域は別規格）

- ・ 紀州南高梅の熟成期間を伸ばすことで旨味・コクをアップ
- ・ より果肉の食感を味わえる仕立て



#### 『手巻おにぎり 二段階仕込み日高昆布』

価 格：102 円（税込 110 円）

発売日：6 月 26 日（火）

エリア：全国（一部地域は別規格）

- ・ 日高昆布は二度炊きにすることで、より味染みの良い佃煮へ変更
- ・ 昆布に鰹だしの旨味も加えて、より風味よく仕上げ