



雑穀米使用！



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2018 年 4 月 5 日

『小さな五穀ごはんおむすび 大葉味噌』 『小さな五穀ごはんおむすび 明太クリームチーズ』 ～2018 年 4 月 10 日（火）より順次全国のセブン-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、全国のセブン-イレブン 20,286 店（2018 年 3 月末現在）において、雑穀を使用した『小さな五穀ごはんおむすび 大葉味噌』、『小さな五穀ごはんおむすび 明太クリームチーズ』の 2 品を 4 月 10 日（火）より順次発売いたします。

セブン-イレブンでは、2017 年 12 月より『もち麦もちり！梅こんぶおむすび』等、“もち麦”を使用したおむすびを販売し、大変ご好評いただいております。今回発売する『小さな五穀ごはんおむすび』も健康を意識し、“白米”に“大麦”、“もち玄米”、“もち黒米”、“ごま”、“とうもろこし”を混ぜたおむすびです。ご家庭で炊くのは難しい五穀米を簡単に食べたいというニーズに応えるために、専用工場の設備を活かし、あるべき製法を用いることで、圧倒的においしい雑穀おむすびを開発いたしました。

セブン-イレブンではおにぎりの更なる美味しさを追求し、これからも「味」「品質」にこだわった、価値ある商品開発を積極的に推進してまいります。

『小さな五穀ごはんおむすび 大葉味噌』

レタス約 1 個分の
食物繊維入り※1

112 円(税込 120 円)



- ① “白米”の他に“大麦”“もち玄米”“もち黒米”“ごま”
“とうもろこし”を使用。それぞれの特長を引き出す浸漬時間に調整。
- ② 信州味噌・八丁味噌・西京味噌を使用したコク深い味わいの具材。
- ③ 大葉を 1 枚トッピングすることで見た目もインパクトのある仕立て。

『小さな五穀ごはんおむすび 明太クリームチーズ』

レタス約 1 個分の
食物繊維入り※1

121円(税込 130円)



- ① “白米”の他に“大麦”“もち玄米”“もち黒米”“ごま”
“とうもろこし”を使用。それぞれの長を引出す浸漬時間に調整。
- ②人気のチーズと明太子を組み合わせた具材。
- ③具材のチーズは、醤油ベースの「かえし」と「かつおだし」に
漬け込み、味わい深い仕立て。

※1 レタス約 1 個分の植物繊維入り（1 包装当り）…レタス可食部 215g を約 1 個分としています。

【ご参考】

「厳選米おむすび」…ご飯美味しさをより感じられるおむすびシリーズ。

- ・お米だけでなく、精米方法、炊飯方法にもこだわったおむすび。
- ・粒立ちがよく、程よい粘りと旨味が特長のお米を厳選して使用。
- ・炊き立てのご飯を温かいまま成型することで、ふんわりした食感のおむすび。
- ・海苔をつけないことで、お米本来の甘さや風味をより感じる仕立て。



発売中：『厳選米おむすび 熟成吟醸醤油仕立て いくら醤油漬』
139円（税込 150円）

いくらは、“熟成吟醸醤油”と昆布に漬けこむことで、
豊かな香りと旨味を味わえるいくらに仕上げました。

以上