

寿司がリニューアル！

2019年5月14日

“シャリ”の香りとふっくらとした食感を向上 『やわらかジューシーいなり2個入り』『助六寿司』を発売 製法等を見直すことで販売期間の延長も実現

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）は、寿司の販売が伸長する夏に向けて『やわらかジューシーいなり2個入り』や『助六寿司』をはじめとした寿司の原材料や製法をリニューアルし、全国のセブン・イレブン 20,925 店舗（2019年4月末現在）で5月14日（火）より順次発売いたします。

このたび、寿司の美味しさの決め手のひとつである“シャリ”の製法を見直し、セブン・イレブンのオリジナルの酢を使用することで、さっぱりとした酸味と香りを向上しました。更に巻き寿司では、シャリと食材を海苔で巻く工程において、成型方法を見直すことで、粒立ちのよいふっくらとした食感に仕上げました。また、各種製法を見直すことで、定番の「いなりの皮」はよりふっくらジューシーに、「玉子焼き」は卵本来の旨味を味わえる仕立てにしております。

今回の“シャリ”の見直しにより、販売時間も平均約8時間延長を実現し、現行よりも美味しさを長く保てるようになりました。

今後もセブン・イレブンでは、全国約60箇所にある寿司専用工場の強みを生かし、より美味しい商品を追求し続けてまいります。※一部、取り扱いのない店舗もございます。

商品の一例

『やわらかジューシー いなり2個入り』

価格：190円（税込205円）

販売エリア：全国



- 「いなりの皮」は、油揚げを時間をかけて揚げることで生地に細かい気泡が入り、ふっくらと仕上げ。

- 鰹節と昆布から取ったさっぱりとした味付けの出汁をたっぷり含んだ「いなりの皮」を使用。

※地区により規格が異なります。

『助六寿司』

価格：390円（税込421円）

販売エリア：全国（関西エリア除く）



- 巻き寿司の食材の「玉子焼き」は、焼成工程を見直し、仕上げ段階でしっかり熱を加えることで卵の風味を向上。
- 巻き寿司の巻き工程において、成型方法を見直し、粒立ちの良いふんわりとした食感が特長。

以上