



セブン-イレブン独自の配合、ひと手間かけた五穀米を使用 『五穀ごはんおむすび』 2種類を新発売 ～2019年4月16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：永松 文彦）は、五穀米を使用した『五穀ごはんおむすび ゆず明太子』、『五穀ごはんおむすび 梅おかか』の2品を全国のセブン-イレブン 20,904店（2019年3月末現在）にて4月16日（火）より、順次発売いたします。

「安全・安心、健康」にこだわった“カラダへの想いこの手から”商品の中でも、『もち麦もちり』おむすびシリーズは大変ご好評をいただいております。今回、“もち玄米”、“もち黒米”、“もち赤米”、“もちきび”、“もち麦”、の「五穀」を白米にブレンドし、中具に人気具材を組み合わせた『五穀ごはんおむすび』を新たに発売いたします。

セブン-イレブン独自のバランスで配合した五穀米を使用、配合した五穀（もち麦は一部）は、発芽状態を調整したものを使用することで、素材本来の旨味成分をより引き出しています。

品種ごとに、それぞれ最適な時間で水に浸けた後で炊飯する等、手間と時間をかけることで、五穀それぞれの美味しさを引き出す炊き上がりを実現しました。

ご家庭で炊くのは難しい五穀米を手軽に、美味しく食べたいというニーズに応えるため、専用工場の設備や製法を活かし、圧倒的に美味しく健康を意識したおむすびに仕上げました。

セブン-イレブンでは、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。

【商品概要】

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

『五穀ごはんおむすび ゆず明太子』

125 円(税込 135 円)

- ・ 具材には人気の「明太子」を使用。
- ・ 明太子は、粒感と旨みのある真子のみを使用。
- ・ じっくりと5日間熟成させ旨みを凝縮させた辛子明太子に、国産ゆず果汁を合わせることでさっぱりとした仕立て。



『五穀ごはんおむすび 梅おかか』

115 円(税込 124 円)

- ・ 具材は定番の「梅」と「おかか」の2種類を使用。
- ・ かつおの出汁を加えた紀州南高梅のたたき梅と、じっくり焼いて旨みを凝縮したおかかとの相性が良い組み合わせ。



以 上