

“大きいおにぎり”「初」の手巻タイプ！

2019年3月18日

パリパリ海苔・ふっくらごはん・たっぷり具材の組み合わせ

『大きな手巻おにぎり』2品を新発売

3月19日（火）より全国のセブン-イレブンにて順次発売

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、『大きな手巻おにぎり 紅鮭昆布』『大きな手巻おにぎり 高菜明太子』の2品を、全国のセブン-イレブン店舗（2019年2月末現在20,876店）にて、3月18日（火）より順次発売いたします。

セブン-イレブンの手巻おにぎりは、本年2月よりお米の精米方法から海苔の焼き方、中具の素材と製法まで全面的に見直し、多くのお客様からご好評をいただいております。

本商品は中具に厳選素材2種類を組み合わせ、専用の新たな成型機にて「丸み」をつけ、ごはんをふんわりと優しく握る製法を採用。また包装を見直すことで、パリパリとした海苔の食感とふっくらしたごはんを味わうことができる仕立てにしております。

【形状】



【包装】



【商品概要】

※首都圏エリアより販売を開始。

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

『大きな手巻おにぎり 紅鮭昆布』

230 円(税込 248 円)

- ・具材は「紅鮭」と「昆布佃煮」の2種類を組み合わせ。
- ・紅鮭は、熟成させて旨味を凝縮して焼き上げたほぐし身を使用。昆布佃煮は、二度炊きにより、やわらかく鰹の風味と旨みを引き出した製法で仕上げ。



『大きな手巻おにぎり 高菜明太子』

210 円(税込 226 円)

- ・具材は、相性の良い「高菜」と「辛子明太子」の2種類を組み合わせ。
- ・高菜はじっくりとごま油で炒めることで風味と食感を向上。明太子は十分な熟成時間をかけ、辛味と旨みのバランスが良い仕立て。



以上