

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2019年2月4日

新 おにぎり

「お米」「海苔」「具材」へ更にこだわり！ “新・おにぎり” セブン-イレブンの「手巻おにぎり」を全面刷新 ～2月5日（火）より全国のセブン-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 20,733 店（2019年1月末現在）において、手巻おにぎりを全面リニューアルし、2月5日（火）より発売いたします。

今回のリニューアルでは、おにぎりの基本となる「お米」「海苔」「具材」において更なる品質向上を実現しました。使用するお米は、これまでの厳格な選別による基準に加え、精米前のお米の選別機を初めて導入。お米の粒をサイズで選別し、それぞれのサイズに合わせて適正な精米することで、お米が本来持つ美味しさを更に引き出したおにぎりに仕上げました。海苔については、海苔の旨みを引き出す新製法を採用。具材についても、人気の具材を中心に素材から製法までこだわることで大幅に品質を向上しております。

セブン-イレブンでは、これからも「味」「品質」にこだわり、更なる価値の向上を目指した商品開発を積極的に推進してまいります。

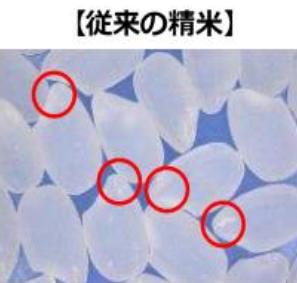
【今回刷新のポイント】

★精米方法変更 …選別機の導入、サイズ毎の精米で、お米の旨みと食感も向上

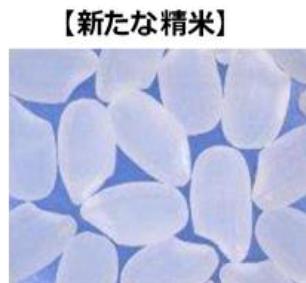
「選別機」でサイズ分けしたお米を精米することで、米本来の旨みや食感を向上。



※図、写真はイメージです。



一部で精米不足



サイズに合わせた適正な精米

★具材品質向上 …定番具材を中心に品質を向上し、更に美味しいおにぎりを追求

■具材名	■リニューアルポイント
紅しやけ	今までの焼き工程に加え、仕上げに高温の直火で炙ることにより香ばしく仕上げ。
辛子明太子	熟成時間を更に24時間追加することで、旨みを更に凝縮。
ツナマヨネーズ	調味料の配合を見直し、よりマヨネーズを感じる仕立てに変更。
紀州梅	厳選したかつお出汁を加えることで、より旨みを感じる梅へと変更。
日高昆布	炊き上げ工程で、かつお出汁とあわせて鰹節を追加することで風味の向上。

【商品の一例】

※首都圏での品揃えです。

※一部店舗では取り扱いの無い場合があります。



『手巻おにぎり 熟成直火焼き 紅しやけ』 139円(税込150円)

- ・紅鮭は、今までの焼き工程に加えて、直火で更に炙ることで鮭のおいしさを引き立たせた商品。
- ・ブロック感のあるフレークを使用し、食べ応えのある仕立て。



『手巻おにぎり 辛子明太子 熟成旨味仕立て』 139円(税込150円)

- ・明太子は、適度な粒感の多い真子のみ使用。今回、かつおと昆布に加え更に相性の良い「あご出汁」を使用。
- ・熟成時間を更に24時間延長し、辛味と旨みのバランスの良い1品。



『手巻おにぎり リッチマヨ仕立て ツナマヨネーズ』 112円(税込120円)

- ・鶏舎、水、えさまでこだわったセブン-イレブン専用卵「ななたま」を使用。
- ・調味料の配合と製法を見直すことで、マヨネーズの風味、旨みを更に引きだした商品。



『手巻おにぎり たたき梅肉 紀州南高梅』 116円(税込125円)

- ・和歌山県産の「南高梅」のたたき梅100%使用することで果肉感を感じる商品。
- ・たたき梅は、厳選したかつおの出汁を加えることで旨みを更に感じる味付けへ変更。



『手巻おにぎり 追い鰹仕立て 日高昆布』 107円(税込115円)

- ・日高昆布は二度炊きにより、ふっくら柔らかく味が十分染みこんだ佃煮に仕上げて使用。
- ・今回から鰹出汁だけでなく鰹節を追加で加えて煮込むことで、風味を向上。

以上