

2020年12月14日

山形県産つや姫を使用した「つや姫おむすびシリーズ」から 東北6県各県産中具使用のおにぎりを発売 12月22日（火）より順次、東北6県のセブン-イレブンにて発売

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、地域の食を応援する取り組みの一環として、東北6県（青森県、秋田県、岩手県、山形県、宮城県、福島県）の各県産の中具を山形県が誇る良質なお米「つや姫」でふっくらと握った「つや姫おむすび」※1を12月22日（火）より順次、東北6県のセブン-イレブン店舗1,360店（2020年11月末現在）※2にて、数量限定で発売致します。

昨今の新型コロナウイルス感染拡大の影響により、各県の優良な原材料の需要が変化する中、地域の生産者の皆様を応援することを目的に、今回の取組みが実現致しました。セブン-イレブンの専用設備を使用した「HOT成型」で、温かいままお米を握ることで、ふっくらとしたおにぎりに仕上げております。

セブン-イレブンは今後も、価値ある商品の開発を通し、お客様ニーズにお応えしてまいります。

※1 福島県では「厳選米おむすび」を発売致します

※2 一部店舗により取り扱いのない場合があります

<概要>

<秋田県>

『山形県産つや姫おむすび
炭火焼き比内地鶏』

価格：180円+税

販売エリア：青森県、秋田県、岩手県、
山形県、宮城県、福島県一部



<青森県>

『山形県産つや姫おむすび
帆立うにソース仕立て』

価格：165円+税

販売エリア：青森県、秋田県、岩手県、山形県、
宮城県、福島県一部



<山形県>

『山形県産つや姫おむすび
山形牛すき煮』

価格：220円+税

販売エリア：山形県、宮城県、福島県一部



<岩手県>

『山形県産つや姫おむすび
いわて牛すき煮』

価格：185円+税

販売エリア：青森県、秋田県、岩手県



<福島県>

『厳選米おむすび
福島県産牛の甘辛煮』

価格：150円+税

販売エリア：福島県（一部地域除）



<宮城県>

『山形県産つや姫おむすび
炭火焼金華さば』

価格：160円+税

販売エリア：青森県、秋田県、岩手県、山形県、
宮城県、福島県一部



＜商品特長＞

青森県

『山形県産つや姫おむすび帆立うにソース仕立て』 価格:165円+税

・肉厚で甘みと旨みの強い、陸奥湾産の帆立を使用しております。

・『うにソース』は、うにと、かつお・昆布の出汁を合わせ、風味よく仕上げました。



秋田県

『山形県産つや姫おむすび 炭火焼き比内地鶏』 価格:180円+税

・秋田県産比内地鶏の弾力ある歯ごたえと旨みが特長です。

・タレにも比内地鶏ガラスープを使用し、旨みのある味わいに仕上げました。



岩手県

『山形県産つや姫おむすび いわて牛すき煮』 価格:185円+税

・赤身とサシのバランスが絶妙で、きめ細やかな肉質と、

口当たりの良さが特長の「いわて牛五ッ星」を使用しております。



山形県

『山形県産つや姫おむすび 山形牛すき煮』 価格:220円+税

・山形県内で肥育された黒毛和種のブランド牛「山形牛」を使用しております。

・醤油と砂糖のみのシンプルな味付けで素材の旨味が味わえます。



宮城県

『山形県産つや姫おむすび 炭火焼金華さば』 価格:160円+税

・宮城県石巻魚市場で水揚げされた大型の金華さばを使用しております。

・専門店同様の工程で炭火で焼き上げ、切り身を丸ごと握りました。



福島県

『厳選米おむすび 福島県産牛の甘辛煮』 価格:150円+税

・旨味のある赤身が特徴の「福島県産牛」を使用しております。

・肉本来の旨味を味わえる仕立てで、ご飯との相性が抜群です。



以上

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社セブン&アイ・ホールディングス 広報センター TEL: 03-6238-2446