



2020 年 7 月 22 日

こだわりのお米を使用した「厳選米シリーズ」 山形県産『つや姫』使用したおにぎりを発売

～3 種類のおにぎりを、7 月 28 日（火）より順次発売～

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：永松文彦）は、山形県が誇る良質なお米『つや姫』を使用したおにぎり「山形県産つや姫おむすび 塩むすび」「山形県産つや姫おむすび 三陸産いくら」「山形県産つや姫おむすび 黒毛和牛」の 3 商品を、山形県内のセブン-イレブン 183 店舗（2020 年 6 月末現在）にて 7 月 28 日（火）より順次発売します。また、青森県・秋田県・岩手県・宮城県においても山形県産『つや姫』と具材として各地域の優良な原材料を組み合わせたおにぎりを、順次発売してまいります。

セブン-イレブンでは、銘柄米を使用し、HOT 成型※という製法で作られたおにぎりを、2018 年より「厳選米シリーズ」として販売しております。今回、米どころである東北の中でも、銘柄米として特に人気のある『つや姫』を、「厳選米シリーズ」のお米として使用します。『つや姫』は品質を保持するために山形県知事が認定した農家のみが栽培されている、高い出荷基準を経て作られるこだわりの銘柄で、炊いたときのツヤが特長の、冷めても美味しく食べられるお米です。

セブン-イレブンは今後も、地域の優良な原材料を使用したオリジナル商品の販売を通じて、地域の皆様の、近くて便利なお店作りに励んでまいります。

※HOT 成型：セブン-イレブンの専用設備を使用し、温かいままお米を握る事で、ふっくらとしたおにぎりを作る製法。

※一部店舗により取り扱いがない場合がございます

<概要>

山形県産つや姫おむすび 塩むすび



価 格：100 円＋税
発売日：
7 月 28 日（火）より順次
特 長：
山形県産『つや姫』のお米の
美味しさをそのまま味わっ
ていただけるおにぎり。塩を
まぶしたシンプルな味付け。

山形県産つや姫おむすび 三陸産いくら



価 格：170 円＋税
発売日：
7 月 28 日（火）より順次
特 長：
お米には山形県産『つや姫』
を使用し、具材には粒々した
食感が楽しめる三陸産のい
くらを入れたおにぎり。

山形県産つや姫おむすび 黒毛和牛



価 格：160 円＋税
発売日：
7 月 28 日（火）より順次
特 長：
お米には山形県産『つや姫』
を使用し、甘辛く味付けした
黒毛和牛を具材にしたおに
ぎり。

以上