



“酢飯”と“具材”的味わいを更に追及！「手巻寿司」「いなり寿司」等 セブン-イレブンの『寿司』を全面刷新

～4月28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：永松 文彦）は、これから季節、気温の上昇と共に販売が伸長する「手巻寿司」や「いなり寿司」等の『寿司』商品をリニューアルし、4月28日（火）より全国のセブン-イレブン 20,929 店舗（2020年3月末現在）※1にて順次発売いたします。

セブン-イレブンの『寿司』は、これまでも、原材料や製法の見直しを図り、品質を向上させてきたカテゴリーです。昨年、一部商品より実現した平均約8時間の消費期限の延長を、カテゴリー全体に拡大し、一層販売が伸長しています。

今回、“酢飯”と“具材”、手巻寿司の“海苔”的味わいを更に追求し、全面リニューアルを行いました。美味しさの決め手のひとつである“酢飯”については、低温精米によりお米への負荷を低減させ、お米本来の旨みを向上させたご飯を使用します。新たに粕酢を加えたすし酢を合わせることで、旨みと酸味のバランスが良い味わいに仕上げました※2。具材は、それぞれの味わいや特長を活かした製法を採用し、更なる品位の向上を実現しています。また、手巻寿司に使用する海苔については、焼成温度や焼成時間を追求した、手巻寿司専用の海苔を初めて開発し、“酢飯”的味わいと共に海苔の風味とパリッとした食感をしっかりと味わえる仕立てに変更しました。

※1 店舗により取り扱いの無い場合がございます。

※2 リニューアルした“酢飯”は5月12日頃より商品に使用いたします。

< 商品の一例 >

※首都圏での規格です

※商品規格はエリアによって異なる場合があります



商 品 名：「低温発酵熟成 納豆巻」

価 格：135円+税

発 売 日：4月28日（火）

販売エリア：全国

特 長：

- 初となる手巻寿司専用の海苔を使用。焼成の時間と温度にこだわり、パリッとした食感と“酢飯”とのバランスが良い仕立て。
- 旨みと栄養素を閉じ込め低温発酵させた、特製の納豆を使用。



商 品 名：「こだわり玉子の太巻寿司詰合せ」

価 格：398円+税

発 売 日：5月5日（火）

販売エリア：全国

特 長：

- 「ななたま*」を使用したこだわりの玉子焼きを、従来の約2倍量を中具に入れた太巻。
- いなり寿司の揚げは、じっくりと揚げることでふっくらジューシーな仕上がり。

*飼育方法から品質・味にこだわったセブン-イレブン専用のたまご