

新おにぎり

“パリッ”とした海苔の食感 「ひと口目からもっと美味しいおにぎり」へ! 『手巻おにぎり』を全面リニューアル ～2月25日（火）より全国のセブン-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、オリジナルフレッシュフードの主力商品である『手巻おにぎり』を全面リニューアルし、2月25日（火）より全国のセブン - イレブン 20,964 店舗（2020年1月末現在）にて発売いたします。

セブン - イレブンのおにぎりは 1978 年の発売以来、おにぎり本来の美味しさを追求するため、あるべき調理工程の実現に向け取り組んでまいりました。このたび、更なる品質の向上の取り組みとして、包装フィルムの仕様を 5 年ぶりに、精米方法を 14 年ぶりに刷新し、より本格的な食材の味わいを高めた『手巻おにぎり』にリニューアルいたします。

今回採用した新しい包装フィルムは、従来よりも密閉度を高めた仕様にすることで、“パリッ”とした海苔の食感と風味をより長く保つことが可能になりました。また精米は、お米そのものへの負担を軽減する優しい精米方法にすることで、お米の旨味を損なわず、ふっくらとしたご飯に仕上げることが可能になりました。食材はより手間ひまをかけて、それぞれの食材に合った製法を採用し、よりご飯と相性の良い味わいを引き出しています。

今回のリニューアルにより、“パリッ”とした海苔から始まる、「ひと口目からもっと美味しいおにぎり」をお楽しみいただけます。

セブン - イレブンは引き続き、おにぎりの更なる美味しさの実現に向けて挑戦を続けてまいります。

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。
【今回のリニューアルのポイント】

密閉度を高めた新パッケージを採用



海苔のパリッとした食感と旨みを保つ新しい包装フィルム

- ・開封のしやすさを保ちながら、頭頂部のフィルムの構造を見直すことで、外気の影響を受けにくい新たな包装フィルムを開発。
- ・昨年採用した新しい焼成方法で仕上げた海苔の食感と旨みを保ち、パリッとした海苔の食感から始まる、「ひと口目からもっと美味しいおにぎり」を実現。

より優しい精米方法で、お米への負担を軽減

従来の精米方法 「低圧精米」

- ・2006年に「低圧精米」を採用。
- ・お米への傷つきを抑え、段階的に精米することで、お米への負荷を低減。

新しい精米方法 「低温精米」

- ・段階的な精米はそのままに、精米時にかかる圧力を分散し温度上昇を抑制する「低温精米」を採用。
- ・お米への負荷を更に低減することで、お米本来の旨味を向上。

<商品概要>

発売日：2月25日（火） 販売エリア：全国

※エリアにより規格が異なります。
※下記は関東の例となります。



『手巻おにぎり 旨味熟成 紅しゃけ』

140円+税

特長：

- ・昔ながらの山漬け製法で紅しゃけをじっくり熟成し、素材本来の旨味を最大限に引き出したしゃけに仕上げ。

『具たっぷり手巻 濃厚マヨのツナマヨネーズ』

115円+税

特長：

- ・「ななたま*」を贅沢に使ったコク深いマヨネーズを使用した、具材感たっぷりの仕立て。



『手巻おにぎり 辛子明太子』

140円+税

特長：

- ・しっかりした粒の食感と旨味成分の多い明太子を厳選。
- ・丁寧な手返しの工程を入れることで、粒の食感を感じられる辛子明太子に仕上げ。



『手巻おにぎり たたき梅肉 紀州南高梅』

115円+税

特長：

- ・たたき梅に濃縮した梅酢を加えることで、梅の旨味と風味を向上。



『手巻おにぎり 北海道産昆布』

110円+税

特長：

- ・やわらかい根昆布を加えることで、味がしっかりしみた佃煮に仕上げ。



*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

以上