

環境へ更に配慮したパッケージを採用 プラスチックの使用量を約 2 割削減

定番の「手巻おにぎり」をリニューアル

～5 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」をリニューアルすると共に、プラスチック使用量を削減したパッケージを新たに採用し、5 月 25 日（火）より全国のセブン-イレブン 21,162 店（2021 年 4 月末時点）にて発売いたします。

セブン-イレブンの「手巻おにぎり」は、お米、海苔、具材の質を追求し、おにぎり本来の美味しさの実現に取り組み続けている商品です。今回のリニューアルでは、お米については、従来から採用している精米の基準をより厳格化し、お米の美味しさである粒立ちが向上したふっくらとしたご飯に仕上げました。海苔は、独自の焼成方法の進化により、更に香ばしい海苔の香りを引き出しました。具材は、それぞれの素材の味を引き立てる製法を取り入れることで、ご飯や海苔と相性の良い味わいに仕上げました。

またパッケージは、「手巻おにぎり」の品質を維持しながらフィルムを薄肉化することで、従来比で約 2 割のプラスチック使用量を削減いたします。

セブン-イレブンはこれからも、更に美味しくもっと環境に優しいおにぎりの実現に取り組んでまいります。

※一部店舗により取り扱いの無い場合があります

【今回のリニューアルポイント】

お米

◆従来から採用している米粒の大小を分けて精米する「粒厚選別」の基準を更に厳格化。

→よりサイズに合った最適な精米で、ふっくら粒立ちの良いご飯を実現。

海苔

◆セブン-イレブン独自に開発した焼成方法の工程において海苔の焼き方を見直し。

→海苔の香ばしい香りと旨みがアップ。

具材

◆素材ごとに旨みや味わいを更に引き立てる製法に見直し。

→ご飯・海苔と相性のよい素材の旨みを感じられる中具に。

パッケージ

◆「手巻おにぎり」の品質を維持しながら、包装の構造も変えずに薄肉化。

→フィルムのプラスチック使用量を従来と比較し約 2 割削減することが可能に。



【商品概要】

発売日：5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。

 <p>『手巻おにぎり 炭火焼熟成紅しゃけ』 140 円（税込 151.20 円）</p> <p>特長： ・昔ながらの山漬け製法でじっくりと熟成した紅しゃけを、手巻おにぎりでは初の炭火焼にすることで、旨みと風味を向上させました。</p>	
 <p>『手巻おにぎり 熟成旨味仕立て 辛子明太子』 140 円（税込 151.20 円）</p> <p>特長： ・明太子を傷つけない丁寧な手返しの工程を入れ7日間熟成することで、粒の食感と旨みを感じられる辛子明太子。</p>	 <p>『手巻おにぎり 具たっぷり ツナマヨネーズ』 115 円（税込 124.20 円）</p> <p>特長： ・ツナとマヨネーズの配合を見直し、ご飯と相性良く仕上げたツナマヨを過去最高量包みました。</p>
 <p>『手巻おにぎり 熟成旨味仕立て 紀州南高梅』 115 円（税込 124.20 円）</p> <p>特長： ・紀州南高梅の梅干しを使用。熟成期間を延ばすことで、旨みと風味を向上。</p>	 <p>『手巻おにぎり 追い鰹仕立て 北海道産昆布』 110 円（税込 118.80 円）</p> <p>特長： ・鰹のだし感を高めたことで、従来よりも塩分を控えながら、しっかりと味の染みた昆布の佃煮に仕上げました。</p>

【セブン・イレブン「おにぎり」の環境配慮】

◆現在のパッケージ

- パッケージ本体の印刷には、米ぬか由来の「ライスインキ」を使用。
- パッケージ本体には、さとうきびの食用にならない部分を原料とするバイオマスプラスチック「ボタニカルフィルム」を使用。

◆今回の対応

- 「手巻おにぎり」について、フィルムの薄肉化により、約2割のプラスチック使用量を削減いたします。



*パッケージ
印字イメージ

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表示しております

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります

以上