

2021年9月29日

魚沼産コシヒカリを使用したおむすび 5品を発売

～9月29日（水）より新潟県内のセブン-イレブンにて～

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、魚沼産コシヒカリを使用したおむすび5品を、9月29日（水）より新潟県内のセブン-イレブン435店（2021年8月末現在）にて発売いたします。

魚沼産コシヒカリは、新潟県魚沼地域の豊かな自然が作り出す、全国有数のブランド米です。地域を囲む山々に降り積もった雪が、春になるとミネラルを多く含んだ雪解け水となって流れ出し、良質なお米を作りだします。生産者の皆様が愛情を込めて作った魚沼産コシヒカリを、そのまま味わっていただける『魚沼産コシヒカリおむすび 塩むすび』をはじめ、新潟県産やわ肌ねぎと合わせた『魚沼産コシヒカリおむすび ねぎ味噌』等を発売いたします。

新潟県と当社は2008年に「地域活性化包括連携協定」を締結して以降、地産地消等の取り組みについて連携しており、今回の魚沼産コシヒカリを使用した商品の発売に至りました。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、地域の活性化と、生産者を含む地域の皆様を応援してまいります。

※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます

<商品概要>

魚沼産コシヒカリおむすび ねぎ味噌

売価：115円（税込124.20円）

発売日：9月29日（水）

特長：柔らかい食感でみずみずしい甘みのある新潟県産やわ肌ねぎと、甘みと旨味を引き出す2種類の味噌を合わせ、ご飯によく合う味わいに仕上げました。



魚沼産コシヒカリおむすび たらこ昆布うま煮

売価：150円（税込162円）

発売日：9月29日（水）

特長：ご飯のお供としてよく食べられる、たらこ昆布うま煮を具材にしました。低温で熟成させた、旨味のあるたらこです。



魚沼産コシヒカリおむすび 塩いくらと鮭ハラス

売価：185円（税込199.80円）

発売日：9月29日（水）

特長：あっさりとした塩味のいくらに、脂の旨味を感じられる鮭ハラスを合わせました。



魚沼産コシヒカリおむすび 塩むすび

売価：100円（税込 108円）

発売日：9月29日（水）

特長：魚沼産コシヒカリのお米の美味しさをそのまま味わっていただける塩むすびです。



こだわり手巻おにぎり 炙り焼き紅鮭切り身

売価：198円（税込 213.84円）

発売日：9月29日（水）

特長：魚沼産コシヒカリと香ばしく焼いた紅鮭がごろっと入った贅沢なおにぎりです。

※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税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