

2014年5月8日

イトーヨーカドーの寿司がリニューアル シャリ、わさびにまでこだわった、上質な味わいを実現！ ～ 試食会&CM 発表会に料理研究家の森崎友紀さんも登場 ～

イトーヨーカドーは、スーパーのお寿司とは思えない、上質な味わいのお寿司をリニューアルします。

今回のリニューアルでは、イトーヨーカドーオリジナルの「合わせ酢」を使用した「シャリ」、そして風味、辛みをより感じられる「わさび」に特にこだわることで、上質な味わいを実現しました。



また、5月7日（水）に試食会&CM 発表会をセブン&アイ・ホールディングス本部で実施。イベント当日には、プロガー18名を招待するとともに、料理研究家の森崎友紀さんをゲストにお招きし、さらにおいしく生まれ変わったイトーヨーカドーの寿司の試食やご自身の料理へのこだわりなども語っていただきました。

森崎さんからは、「食べていただくとビックリすると思います。一口食べた瞬間にシャリの違いが分かりますし、ネタも新鮮でわさびの風味もしっかりしていてすごくおいしく味わっていただけるお寿司ですね。」というコメントもあり、イトーヨーカドーから自信を持ってお客様へご提供できる『本格寿司』となっております。

さらにイベントでは、5月8日（木）から放映される、関根勤さん、宮崎理奈さん（SUPER☆GiRLS）を起用した新CMも発表。イトーヨーカドーのCMでお馴染みの「関根店長」と、アシスタント役の宮崎さんが原料を一から見直し、ふんわりとしたシャリにこだわったイトーヨーカドーの寿司の美味しさを余すところなく伝えています。

■リニューアルしたお寿司とは

イトーヨーカドーが提供する、しゃり・わさびにまでこだわったお寿司です。

コンセプトは、「お寿司屋さんの味を、手軽にご家庭で！」

ハレの日のお祝いから普段の昼食・夕食まで、専門店の負けない美味しいお寿司を、リーズナブルに提供します。

「しゃり」へのこだわり

- ・米・・・時期に合わせ最適な配合で提供。
- ・酢・・・原酢から見直した、イトーヨーカドーオリジナルの新寿司酢を開発。
原料本来の酸味・旨味が引き出され、持続性もアップ。

「わさび」へのこだわり

- ・本わさびの比率を高め、よりわさびの風味を高めました。

■一押し商品

- 商品名：江戸前寿司（松）10貫（北海道・プライス除く全店）
- 価格：1000円（税込価格：1080円）
 - ・うに・いくらを盛り込んだちょっと贅沢な組み合わせです
 - ・人気のまぐろ赤身を2貫盛り込みました
 - ・定番の海老・いか・帆立等、彩り豊かな握り寿司です

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社セブン&アイ・ホールディングス 広報センター

電話番号：03-6238-2446