

温めておいしい「ライスバーガー」が新登場！
外は香ばしく、中はしっとりのご飯と、ボリュームたっぷりの具材
「炭火焼牛カルビ」と「照焼チキンガーリックマヨネーズ」の2商品を発売！
～セブン-イレブンで12月14日（日）から順次発売～



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：阿久津 知洋）は、寒さが厳しくなる冬季に合わせ、「旨さ相盛おむすび」に続くご褒美おむすびの第2弾として、温めておいしい「ライスバーガー」2商品を12月14日（日）から全国のセブン-イレブン店舗で順次発売しております。

パンズ代わりのご飯は、醤油を染みこませて1枚1枚丁寧に焼き上げ、外は香ばしく、中はしっとりと仕上げました。具材は、はみ出るほどのボリューム感のある具材を挟みました。容器のままレンジアップ（電子レンジで加熱）できる耐熱容器の包材で、温めると香ばしい香りが際立ち食欲を刺激します。

今回登場する『ライスバーガー 炭火焼牛カルビ』は、炭火焼きした牛カルビをたっぷりと使用。もう1種類の『ライスバーガー 照焼チキンガーリックマヨネーズ』は、やみつきになるガーリックの味わいが特長です。あつたかご飯と肉の旨味が広がる「冬のご褒美おむすび」をぜひお召し上がりください。

冬場に人気の「温めておいしいおむすび」

9月に発売した「旨さ相盛おむすび」に続く第2弾として、「ライスバーガー」シリーズを発売します。ライスバーガーは、ハンバーガーの一つのカテゴリーとして定着していますが、冷凍食品や専門店で続々と新製品が発売されて注目を集めています。

冬場は、温められる「加温系おむすび」が人気を集めるのを踏まえ、電子レンジで加熱して温かいご飯を頬張って満足度を高めていただけます。ライスバーガーを開発しました。

「ライスバーガー」シリーズの3つのポイント

ライスバーガーのおいしさを最大限引き出すためにこだわった3つのポイントを紹介します。

外は「香ばしく」中は「しっとり」仕上げ



パンズ代わりのご飯は、1枚1枚に醤油を染み込ませ、丁寧に焼き上げました。外は香ばしく、中はしっとりと仕上げました。

※画像はイメージです

※1 『おいしさのヒミツ ごはん』篇～セブン-イレブンおいしさ伝え隊 18～ <https://www.youtube.com/watch?v=MYJJrqxh8ak>

具材のボリューム感

丁寧に仕上げたパンズ代わりのご飯で挟むのは、ボリューム満点の具材。写真映えするボリュームです。香ばしいご飯とジューシーな具材が絡み、寒い時期にぴったりの濃厚でコク深い味わいをご賞味いただけます。

専用の耐熱容器



手軽に電子レンジで加熱していただくため、耐熱素材を使用した容器をご用意。温めておいしくお楽しみいただけるライスバーガーを実現しました。持ち運びの際にも便利で、外出先などさまざまなシーンでお召し上がりいただけます。

寒い冬にジューシーな肉系 2 商品

今回、同時発売するのは、香ばしいご飯と相性が抜群の肉系の具材 2 商品です。



■ライスバーガー 炭火焼牛カルビ

価格：328 円（税込 354.24 円）

発売日：12月 14 日（日）～順次

販売エリア：全国

炭火焼きの牛カルビ



炭火でじっくり焼き上げた牛カルビは、かむたびに旨味があふれ出すジューシーな仕上がり。香ばしい炭火の香りが肉の甘みを引き立て、甘辛ダレが味に奥行きと余韻を生み出します。

※画像はイメージです

三位一体の味わい

外側は香ばしく、中はしっとりご飯が、カルビの濃厚な味わいをしっかりと受け止めて調和。食べ進めるごとに、肉の旨味、ご飯の甘み、炭火の香りが三位一体となり、口いっぱいに広がります。



■ライスバーガー 照焼きチキンガーリックマヨネーズ

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：12月14日（日）～順次

販売エリア：全国

香ばしい照焼きチキン



※画像はイメージです

甘辛い照焼きダレをチキンにしっかりと絡ませ、ガーリックマヨネーズのコクとパンチのある風味をプラス。照焼きの甘さとマヨネーズの濃厚さ、ガーリックの刺激が重なり合い、思わず「もうひと口」を誘うやみつき感につながります。

満足感のある食べ応え

レンジで温めて立ち上るガーリックの香りが食欲を刺激し、パンズ代わりのご飯と、甘辛照焼きダレで仕立てたチキンが相乗効果で奥深い味わいを生み出します。満足感のある食べ応えとクセになるおいしさを兼ね備えた一品です。

担当者コメント

寒い季節にぴったりの温めておいしい「ライスバーガー」シリーズの登場です。原材料から製法、包装までこだわり抜いて仕上げました。

忙しい年末、寒空の下で帰宅した際や、オフィスでのランチタイムに、レンジで温めるほんの数十秒の間にただよう醤油と具材の香りに包まれながら、心までほどけるような温かさと専門店のような本格的な味わいで、冬の自分をいたわる「至福のワンハンド・グルメ」体験をお届けします。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちる：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。