

**セブン-イレブンの『こだわりおむすび』シリーズが全面刷新！  
新潟県産コシヒカリなど、お米と具材を厳選しさらにおいしくなりました**  
～全国のセブン-イレブン店舗にて5月19日（火）より順次発売～



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、『こだわりおむすび』シリーズを全面刷新し、5月19日（火）より順次発売いたします。

お米は数ある優良な産地・品種の中から今回は8種類を厳選。それぞれのお米に合った炊飯方法を研究し、お米本来の美味しさを引き出しました。具材には「炭火焼銀鮭ハラミ」や「厚切り牛たん」などを組み合わせ、『こだわりおむすび』シリーズならではの極上のおいしさに仕立てています。

厳選されたお米と具材、そしてこだわりの炊飯・調理によってさらにおいしくなった『こだわりおむすび』シリーズを、ぜひお楽しみください。

## リニューアルのポイント

### 厳選したお米を使用

全国各地の優良な産地・品種の中から、新潟県産コシヒカリや山形県産つや姫などを厳選し、地域毎に使い分けました。しっかりとした粒立ち、適度なもちもち感、噛むほどに広がる上品な甘みなど、それぞれのお米の特長をお楽しみいただけます。

※地域により使用するお米は異なる場合があります。

### こだわりの炊飯方法

お米の特長に合わせた炊飯により、お米本来のおいしさを最大限に引き出しました。具材との相性も抜群です。

### 厳選した具材

美味しいお米に合わせる具材も厳選しました。調理方法や具材の大きさに至るまで徹底的にこだわることで、最後までおいしくお召し上がりいただけます。

## 商品ラインアップ



### ■新潟県産コシヒカリおむすび 北海道産生たらこ

価格：240 円（税込 259.20 円）

発売日：5月19日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により使用するお米は異なる場合があります。

凍る直前の氷温域で熟成したたらこを使用しました。粒感があり、旨味がアップしています。



### ■新潟県産コシヒカリおむすび 炭火焼銀鮭ハラミ

価格：278 円（税込 300.24 円）

発売日：5月19日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により使用するお米は異なる場合があります。

ふっくらとして脂のりが良く旨みの強い銀鮭のハラミを、炭火で香ばしく焼き上げました。



### ■新潟県産コシヒカリおむすび 厚切り牛たん

価格：298 円（税込 321.84 円）

発売日：5 月 19 日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により使用するお米は異なる場合があります。

厚切りで食べ応えのある牛たんを、レモンを効かせた塩だれで味付けしました。旨みを引き立たせた仕立てで、後を引くおいしさです。



### ■新潟県産コシヒカリおむすび 炭火烧さば

価格：220 円（税込 237.60 円）

発売日：5 月 19 日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により使用するお米は異なる場合があります。

脂のりが良いノルウェー産のさばを塩麴などで漬け込み、炭火でふっくらと焼き上げたおむすびです。



### ■新潟県産コシヒカリおむすび 柚子ちりめん

価格：210 円（税込 226.80 円）

発売日：5 月 19 日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により使用するお米は異なる場合があります。

醤油やみりで甘辛く炊いたちりめんじゃこ（しらす干し）の佃煮に、国産の柚子皮を加えました。さわやかな香りと風味が広がる、さっぱりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。

## 担当者コメント

セブン-イレブンで人気の『こだわりおむすび』シリーズを、全面刷新いたします。お米や具材を厳選し、炊飯条件や調理方法などを徹底的に見直しました。品質にこだわった本格的なおいしさをより手軽にお楽しみいただけます。日常の中のちょっとした贅沢や、ランチ・夕飯の「もう一品」に、ぜひ手に取っていただければ幸いです。

※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ら：<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。