



各 位

2022年12月16日

## 綿半オリジナル商品「ぜいたく素材 おむすび」が 発売開始から2ヶ月間で累計販売数 28,000 個突破！

2022年10月より綿半スーパーセンター各店で取扱っている綿半オリジナル商品「ぜいたく素材 おむすび」全7種が発売から2ヶ月で累計販売数 28,000 個を突破する人気商品となりました。



# お

ぜいたく素材 おむすび

美味しいお米と美味しい藻塩。

担当者が厳選したこだわり具材をふんだんに包み込んだ、  
贅沢おむすびです。



物価高騰の中、綿半グループでは美味しさにこだわった商品を低価格で販売できるように、綿半オリジナルの食品開発に注力しております。中でも素材や製造工程等にこだわり開発した「ぜいたく素材 おむすび」が好評をいただいております。

### 【商品特徴】

「米」 綿半のみ取扱っている「特別栽培米 八重原産コシヒカリ」を使用しております。

「塩」 海水と海藻だけを使用し数時間かけて精製した、まろやかな塩味の藻塩を使用しております。

「海苔」 香りと旨味が強く、歯切れの良い有明海苔を使用しております。

### 「具材」

漬物: おにぎりに合う老舗漬物屋の漬物を使用しております。

魚類: フレークではなく魚の切身を使用しております。

梅干: ペーストではなく南高梅の梅を1粒使用しております。

角煮: ポリウムのある肉を使用しております。

「梱包」 フィルムは環境に優しいバイオマスフィルムを使用しております。

## 具材一覧

# お

ぜいたく素材 おむすび

# 塩

## 海人の藻塩

おかずなしでも  
そのまま美味しい、  
こだわり抜いた塩むすび。

# 漬

## 戸隠大根 味噌漬け

老舗 木の花屋の  
戸隠大根の味噌漬けたっぷり。  
昔ながらの味わい一品。

# 野

## 牡丹胡椒 野沢菜炒め

野沢菜漬け専門店「とみき漬物」の  
野沢菜と牡丹胡椒を油で炒めた  
ピリッと旨いおむすび。

# 梅

## 南高梅

梅の王者「南高梅」。  
程よい塩味の梅の味わいが  
食欲をそそる。

# 鯖

## 鯖の切り身

脂がたっぷりと乗った  
大きい鯖の切り身を贅沢に。  
これはもはや焼き魚定食。

# 鮭

## 焼き銀鮭

銀鮭の旨味あふれる。  
大きい切り身を包み込んだ  
大満足の食べ応え。

# 豚

## 豚の角煮

香ばしい味付けが美味しい。  
大きい角煮を包み込んだ  
食べ応え抜群のおむすび。

開発元の綿半パートナーズは「お客さまの暮らしを豊かで実りあるものにする」を目標にかかげ、これからも地域の皆さまに愛され続ける商品開発を邁進してまいります。

### 【商品概要】

商品名 ぜいたく素材 おむすび  
価格 税抜 99 円～（税込 106 円～）  
販売店舗 綿半スーパーセンター

### 【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社  
住所 長野県長野市南長池205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

### 【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室  
住所 東京都新宿区四谷1-4 TEL 03-3341-2766 FAX 03-3341-1044