



セブン・イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 4 月 29 日

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

セブン・イレブンの「赤飯おこわおむすび」がリニューアル

せいろで蒸した本格的な味わいをお手軽に！

もち米の1粒1粒がふっくらモチモチ

～全国のセブン・イレブンで4月29日（火）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：永松文彦）は、**赤飯を手軽におにぎりで楽しめる「せいろ蒸し赤飯おこわおむすび」**を全国のセブン・イレブンで4月29日（火）から順次発売します。

「赤飯はおいしいけれど、家で作ると時間も手間もかかって大変」というお客様の声から、セブン・イレブンでは、1996年に「赤飯おこわおむすび」を発売して以来、原材料や製造工程を見直しながら、赤飯本来の味わいを追求し、おこわ専用のせいろも開発することで、もち米のふっくらもちもちとした食感を実現しています。

今回のリニューアルでは、赤飯の食感はそのままだち水の工程を見直すことで、よりもち米の甘みを感じられるように仕上げました。

セブン・イレブンではこれからも1つ1つの商品の品質を高め本格的な味わいをお届けしてまいります。



セブン・イレブン商品 PRESS RELEASE

おこわのおいしさが伝わる定番メニュー



■「せいろ蒸し赤飯おこわおむすび」

価格：158 円（税込 170.64 円）

発売日：4 月 29 日（火）より順次発売

発売エリア：全国（地区により規格が異なります）

厳選素材の 3 つのポイント

(1) 国産もち米 100%使用

粘り気とやわらかさがあり、モチモチした食感が特長です。

(2) 北海道十勝産の小豆

寒暖差が大きい十勝地方で育った小豆はタンニン含有量が少ないため渋みを感じにくくより甘みを感じられるのが特長。光沢のある見た目は美しく風味も格別です。

(3) おこわの甘味を引き立てる海水塩

振り塩は、にがり成分を含むまろやかで旨みの強い海水塩を使用し、おこわの甘味を引き立てます。

※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。

※予定数が終了又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。

※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。