

いつでも新米のおいしさと鮮度を実現した小容量パック米
「セブンプレミアム もっちり仕立ての名匠のお米」新発売！
12月5日（月）よりセブン&アイグループで順次販売開始

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一、以下セブン&アイ）とアイリスグループのアイリスフーズ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山健太郎、以下アイリスフーズ）は 12月5日（月）より、「セブンプレミアム もっちり仕立ての名匠のお米」を、全国のセブン&アイグループ約19,300店（11月末現在）で順次発売いたします。

今回の取り組みは、日本人の主食である美味しいお米を、“近くて便利”なコンビニエンスストアで1年中購入できる利便性を提案するものです。

このたび発売する「セブンプレミアム もっちり仕立ての名匠のお米」は、新米のおいしさと長鮮度を実現した新しいコンセプトのお米です。お米マスターが厳選したブレンド米は、単一銘柄では出すことのできない深い味わいで、アイリスフーズの独自技術である15℃以下の低温精米と密封新鮮パックにより、新米のおいしさを長期間保てる商品となっています。また、今回の商品は、キログラムでの量目ではなく、合単位での量目とすることで、より便利な使い切りタイプに仕立てました。

セブン&アイとアイリスフーズは、今後も多様化するお客様のニーズに対応し、商品開発を通して新たな需要を創造してまいります。

— 商品概要 —

「セブンプレミアム もっちり仕立ての名匠のお米」

◆価格	2合（300g）	184円（税込198円）
	12合※（1.8kg）	908円（税込980円）

◆発売日 12月5日（月）以降順次発売
 （2017年1月中旬までに全店で展開予定）

◆販売店舗 全国のセブン&アイグループ
 セブン・イレブン、
 イトーヨーカドー、
 ヨークベニマル、
 ヨークマート等
 19,300店舗



※:1合を150gとして換算

—商品特長—

【アイリスフーズの独自技術】

1. こだわりの厳選ブレンド

お米マイスターが、ツヤ、粘り、柔らかさ、風味、香り、コシ（歯ごたえ）、白度の7項目を基準にブレンドし、単一銘柄では出すことのできない、深い味わいを実現しました。

2. 保管、精米、包装までを低温工場で一貫しておこなう「低温製法」

お米は収穫後も呼吸をしています。そのため、高温状態ではお米の呼吸が活発になり、デンプン、タンパク質等の成分が酸化・分解され、味が落ちてしまいます。

低温製法はお米の保管に最適とされる「15℃以下の低温工場」で低温保存・低温精米・低温包装を一貫して行い、お米の鮮度とおいしさを保ちます。



3. 密封新鮮パック

空気を通さない密封新鮮パックに脱酸素剤を封入し、窒素を充填することで、精米したてのおいしさを長時間維持することを可能にしました。

また、密封新鮮パックにより、配送時や店頭陳列時の温度変化によるお米の劣化を防ぎます。



以上