

## ファミリーマート 「チルド寿司を刷新」 ～酢飯やネタ、わさび、ガリに至るまで刷新～

ファミリーマートは定番商品のチルド寿司を全面刷新し、「にぎり寿司盛り合わせ」など4種類の商品を12月20日（火）より、全国のファミリーマート約12,000店にて発売する。

今回、にぎり寿司から巻寿司まで、ネタや酢飯はもちろんのこと、醤油、ガリにいたるまで、全面刷新を実施した。年末年始のパーティーや、家族の集まりなど、人の集まる季節に合わせて提案する。

### 【刷新ポイント】

**酢飯**：合わせ酢の配合を変えるとともに、昆布ダシを加えて炊飯。

**ネタ**：ネタの下処理方法を見直し、ネタ本来の味を活かしている。

**醤油**：二段熟成した醤油を採用。コク深い味わいに仕立てた。※「にぎり寿司盛り合わせ」、「上にぎり寿司」に使用（九州地区を除く）

**わさび**：本わさびを100%使用。

**ガリ**：辛味が少なく甘めに味付けすることで、食べやすくなった。

**容器**：にぎり寿司の容器の蓋には新たに醤油受けを付け、使用しやすくなった。



【商品名】にぎり寿司盛り合わせ

【価格】本体：554円、税込：598円

【内容】まぐろや海老など、人気のネタ8貫を盛り合わせた。二段熟成の醤油を合わせてよりコク深い味わいに仕立てた。

※沖縄県を除く



【商品名】上にぎり寿司

【価格】本体：739円、税込：798円

【内容】紅ずわい蟹の軍艦、北海道・青森県産のほたて、三陸産のいくらなど、こだわりの具材を使用。ちょっとした贅沢なネタを使用した冬らしい季節感のある内容となっている。二段熟成のコクのある醤油を合わせた。  
※北海道、沖縄県を除く

# ファミリーマート 「恵方巻」予約開始 ～サラダ恵方巻を加えた計16種類で展開～

ファミリーマートは、2017年2月3日（金）の節分の日に向けて、「恵方巻」などの節分メニュー計16種類の予約受注を、12月20日（火）から全国のファミリーマートとサークルK・サンクス店舗約18,000店で開始した。

2017年のファミリーマートの恵方巻寿司は、“具材たっぷり、また食べたくなる、ファミマの恵方巻”をテーマに、おいしさと具材感にこだわった。また、女性や子供にも食べやすい中巻サイズの「サラダ恵方巻」をラインナップに加えるほか、節分そばやトルティーヤ、スイーツなど、様々なシーンに合わせた商品も展開する。

## 【刷新ポイント】

具材量：具材の比率をアップすることで、より満足感をアップした。

酢飯：酢飯は、合わせ酢の配合を変えてまろやかに仕立てた。

ネタ：下処理方法を見直し、ネタ本来の味を活かした味わいに仕上げた。

わさび：さわやかな香りとすっきりとした辛みが特長の本わさびを100%使用。

サラダ恵方巻の展開：

女性や子供も食べやすいサラダ恵方巻をラインナップに追加。



【商品名】恵方巻

【価格】本体：389円、税込：420円

(3本入) 本体：1,084円、税込：1,170円

【内容】だしをきかせ、ふっくらと焼き上げた玉子焼や、椎茸、かんぴょうなど、こだわりの7種の具材を使用した節分の定番の太巻寿司。

<サイズ>長さ約14.0cm×直径約4.7cm

<中具>玉子焼/穴子/かんぴょう煮/椎茸煮/高野豆腐/おぼろ/きゅうり



【商品名】サラダ恵方巻

【価格】本体：325円、税込：350円

【内容】海鮮具材をマヨソースで仕立てた、さっぱり味で食べやすいサラダ巻。

<サイズ>長さ約14.0cm×直径約3.8cm

<中具>玉子焼/海老/カニカマ/とびっこ入りマヨネーズ/きゅうり/からしマヨ

※別添しょうゆ

# ファミリーマート 「チャーシューメン」発売 ～自分へのご褒美にご馳走ラーメンを提案～

ファミリーマートは人気の「ファミマのラーメン」シリーズから、イタリア産豚バラ肉を使った“とろけるチャーシュー”を贅沢に4枚のせた「チャーシューメン」を12月20日(火)から3週間限定で全国のファミリーマート店舗約12,000店にて発売する。

同社では2015年10月に、スープ・麺・具材の全てを刷新した「ファミマのラーメン」シリーズを発売し、専門店にも負けない本格的な味とレンジで温めるだけで食べられる手軽さから、大変好評

となっている。特にトッピングのチャーシューは、「チャーシューだけ別に販売して欲しい」との利用客からの声もあるという。

今回発売する商品は、ボーナスなど年末年始で消費が活発になる時期に合わせ、話題のチャーシューを4枚のせた、「ファミマのラーメン」シリーズ史上最もプレミアム感のある「チャーシューメン」となっている。年末年始のこの時期に、いつも頑張っている自分へのご褒美ラーメンとして提案する。

## 【こだわりポイント】

### ①具材のこだわり

直火で焼いたイタリア産豚バラ肉のチャーシューを、贅沢に4枚ものせた。口に入れるとほろっとほぐれるやわらかさと、噛むたびに感じられる肉のうま味を楽しめる。

### ②麺のこだわり

芯のある硬めの食感をもった生地（北海道産小麦の強力粉使用）を、柔らかいモチモチとした

生地（北海道産小麦の中力粉使用）で挟み込んだ三層構造の麺。

※北海道では仕様が異なります。

### ③スープのこだわり

鶏ガラ、豚骨、長ネギ、ショウガなどを炊いたガラスープに、魚介のだしと香味野菜のオイルを加えた醤油味のスープ。最後の1滴まで飲み干したくなるような味わいに仕上げた。



【商品名】チャーシューメン

【価格】本体：554円、税込：598円

【内容】イタリア産豚バラ肉のチャーシューを贅沢に4枚ものせたボリューム満点のチャーシューメン。外はモチモチ、中はしっかりとした食感が特長の「三層麺」と、醤油味をベースにしたアツアツのスープで楽しめる。3週間限定発売。

※北海道では麺の仕様が異なります。