



「新ふっくら手巻おにぎり」は、全7種類。写真左から「辛子明太子」「紀州南高梅」「かつおとじゃこ」。ほか「辛子高菜」「いくら」「エビマヨネーズ」「しそ梅」の全7種類

手軽に早く食べられる「瀬戸備前」に「おにぎり」を使う。海苔(ノリ)も有明産にこだわって、質の良いものを使っています。そんな厳選素材のおいしさを、さらに生かす工夫が「四角いパッケージ」。ごはんをやさしくふんわりと仕上げる「ふっくらサンド製法」と、パリパリとした海苔が割れずにキレイなまま楽しめる四角いパッケージで実現した食感も、おいしさの秘密です。

見た目も中身も新しい！  
おいしさを表現したパッケージに注目

**おにぎり屋のこだわりをチェック**

- 白飯はコシヒカリ
- 塩は瀬戸備前にがり塩
- 海苔は有明産
- そしてこだわりの具材

**おにぎり屋** 「新ふっくら手巻おにぎり」は、ローソン店内にかかったこの「のれん」を目印に探してみてください

「おにぎり屋」から「新ふっくら手巻おにぎり」が登場

# ふっくらごはんが新しい！ お手軽ランチでもおいしさに こだわりたいわ

**新パッケージは開け方も斬新**

口溶けのよいパリパリの海苔が割れにくいように考えられた、四角いパッケージ。開け方も新しいからチェックしてみてください。

- 1 パッケージの1のつまみを下にさげて、後ろまで回して開けます
- 2 パッケージの2のつまみを引き出して、斜めにそっと引き上げます。左手は優しく添えて
- 3 さらに3のつまみを引き出して、同じくそっと斜めに引き上げます。右手は優しく添えておきます
- 4 できあがり！ 海苔はそのままパリパリ食べるのがオススメです



「おいしい」と笑顔で食を楽しむ久野優さん(31歳/教育)

食べてみてびっくり  
ごはんはふっくら、  
海苔はパリパリ

シティ読者の采女恵美さん、久野優さんが「新ふっくら手巻おにぎり」を試食。その感想は？

采女 四角いパッケージって初めて見た。大きいからか、豪華な印象！

久野 食べる時に海苔を巻くタイプのおにぎりは、海苔の粉が落ちちゃうし、机に海苔の粉が落ちたりするところがあるけど、これは大丈夫そうだね。

采女 海苔がパリパリ。折れないし重ならないからパリッと食べられて、海苔のいい香りがちゃんとするね。

久野 ごはんもやわらかく、冷たくてもふっくらしているのびびり。

采女 お米が立っている感じが、ごはんの粒がしっかりしている。塩加減もちょうどよくてマイルドだし、手作りのおにぎりに近い味わいだね。

久野 私は普段、デパ地下などの手作りにぎりを選ぶことが多いけど、これなら手軽にコンビニで買えておいしく食べられるから活用したいな。



シティ読者がいち早く試食！  
ごはんも海苔も  
握りたてみたい！



パッケージの開け方も斬新と、読者の采女恵美さん(26歳/販売)

ランチにもピッタリだね

采女 具がおにぎりの真ん中にあるのいいな。それに、ごはんはじやなくて、具もふっくらと入っているよね。

久野 具の味がしょっぱくなくて、おかずみたいに味わえる。このおいしさが、ごはんの味を引き立てているのかも。

采女 これならスープをつけたら、ランチにしても十分満足できそう。手作りの感のあるおいしさがあるわね。

久野 これからの季節、屋外でごはんを食べる機会も増えそう。私は、友人のフリーマーケットに差し入れたら、ハイキングのときに食べたいな。今から楽しみ！

**新潟コシヒカリおにぎりも発売中**

「ちょっとした贅沢」シリーズ

こだわりの具がそろった新潟コシヒカリおにぎりも要チェック。左から「かにいくらめし」180円、「梅ごぼん」165円、「たいめし」180円

商品に関する問い合わせ  
☎0120(07)3963  
受付時間=午前9時~午後5時45分(月~土曜のみ。日曜、祝日休み)  
<http://www.lawson.co.jp>

