

報道関係各位  
2024年7月1日

8年連続認定

「日本おこめぐり」シリーズから  
青森県産米を使用した商品が初登場  
**「青天の霹靂」使用のおにぎり 2品発売**  
7月2日(火)から、全国のローソン店舗で

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信、以下「ローソン」)は、日本各地で生産されている希少なブランド米を単一で使用したおにぎり「日本おこめぐり」シリーズの第11弾として、青森県産米「青天の霹靂」を使用した「青天の霹靂 青森県産帆立味噌和え」(税込 203円)、「青天の霹靂 塩にぎり」(税込 117円)を、7月2日(火)から、全国のローソン店舗(13,963店:2024年5月末時点、「ローソンストア100」を除く)で発売いたします。同シリーズで青森県産米を使用したおにぎりを発売するのは、今回が初めてです。

<商品画像(イメージ)>



「青天の霹靂 青森県産帆立味噌和え」



「青天の霹靂 塩にぎり」

「青天の霹靂」は、粘りとキレのバランスが良く、上品な甘みが特長のお米です。「青天」の“青”は青森の青、“天”は遙かに広がる北の空、「霹靂」は稲妻を意味しており、鮮烈な存在になることを願って、「青天の霹靂」と命名されました。

<商品詳細>

■「青天の霹靂 青森県産帆立味噌和え」(税込 203円)  
刻んだ青森県産ベビー帆立を、青森県産「かねさ味噌」に和えて、「青天の霹靂」のおにぎりの中具として入れています。

■「青天の霹靂 塩にぎり」(税込 117円)  
「青天の霹靂」そのものの美味しさを楽しめる、シンプルな塩にぎりです。

現在、日本には都道府県ごとにその土地や気候にあわせて開発された 300 を超えるブランド米があります。しかしながら生産量が少なく家庭内消費が中心のため、全国的な知名度はあまり高くありません。

ローソンは、このようなブランド米の美味しさをより多くの方に味わっていただきたいとの思いから、「日本おこめぐり」と銘打ち、2022年7月から希少なブランド米を使用したおにぎりを発売しています。これまでに、「北海道産ふっくりんこ」、「山形県産雪若丸」、「石川県産ひやくまん穀」、「富山県産富富富」、「福井県産いちほまれ」、「北海道産ゆめぴりか」、「新潟県産新之助」、「秋田県産サキホコレ」を使用したおにぎり計 27 品を発売し、シリーズ累計約 3,900 万個を販売いたしました。

ローソンは今後も、日本各地のブランド米を使用したおにぎりを発売してまいります。