

新潟が自信を持って送り出す新しいプレミアム米 「新之助」使用のおにぎりを NewDays・KIOSKで10月31日より販売します

株式会社 JR 東日本リテールネット(本社:東京都新宿区西新宿2丁目3番地1号/代表取締役社長:高橋 眞)が運営する JR 東日本エリアの「NewDays」「NewDaysKIOSK」「KIOSK」では、新潟の新しいプレミアム米「新之助」を使用したおにぎりを10月31日(火)より販売いたします。

「新之助」デビューを記念し、米・海苔・塩・具材にこだわった当社プライベートブランドのおにぎり「こだわり黄金」より、「新之助」のお米と、具材に新潟県産の岩船豚を使用した商品を新発売いたします。また、定番の「こだわり黄金」商品につきましても、期間中は「新之助」を使用し販売いたします。大粒で甘みが強く、冷めても美味しい「新之助」はおにぎりにも最適のお米です。駅のコンビニでこの秋注目の新しいプレミアム米が手軽にお楽しみいただけます。是非、この機会にご賞味下さいませ。

◆商品概要

【販売期間】10月31日(火)～11月20日(月)

【販売箇所】首都圏・長野・新潟エリアのNewDays・NewDaysKIOSK・KIOSK

※一部取扱いのない店舗もございますのでご了承ください。



こだわり黄金 新潟県産岩船豚 189円(税込)

キメが細かく、さっぱりとした甘みが特徴の新潟県畜産協会認定のクリーンポーク「岩船豚」を炒め、越後伝統の調味料であるかぐら南蛮味噌を合わせました。新潟のお米・肉・調味料を合わせた、新潟の旨みの詰まったおにぎりです。



こだわり黄金 熟成いくら醤油漬け 204円(税込)

利尻昆布だしを加えた醤油で味付けし、旨みを引き立てました。



こだわり黄金 熟成紅鮭はらみ 198円(税込)

藻塩で味付けをし、熟成させ旨みを引き立てた紅鮭の腹身を焼き上げました。
※首都圏・長野エリアのみ販売



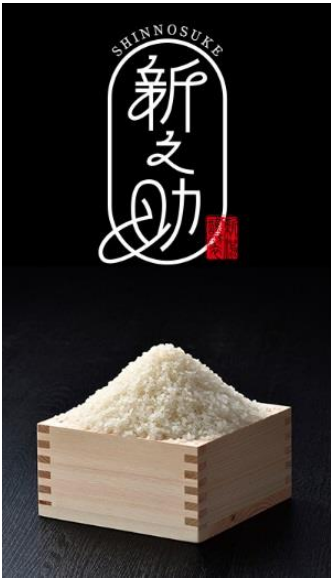
こだわり黄金 博多明太子 198円(税込)

博多明太子の切りとバラコをダブルでトッピングし、2種の食感が味わえるおにぎりです。
※首都圏・長野エリアのみ販売



こだわり黄金 本鮭入りねぎとろ 162円(税込)

和風たれを加えた本鮭入りねぎとろをご飯で包んだ、贅沢なおにぎりです。
※首都圏・長野エリアのみ販売



新潟の新しいプレミアム米「新之助」

新之助は見た目もプレミアム。大粒で形が良く、炊き上がりはお米がふっくらツヤツヤ、まぶしいほどに輝きます。新之助の特徴は豊かな甘み。口に入るとまろやかな甘みが広がり、その後コクが心地よく感じられます。



「めでたさと期待」を表現した紅白幕が印象的なパッケージ。さらに、「助」の文字は「水引」がモチーフになっていて、お祝いやおめでたいことがあった「ハレの日のお米」として楽しんでほしいという思いが込められています。

こだわりのお米と 具材の出会い。

SHINNOSUKE 新之助

新潟県産米 新之助 使用

NewDays 岩船豚 杉浦屋産 175円 (税込189円)

NewDays KIOSK KIOSK

www.j-retail.jp