

NewDaysの「直巻きおにぎり」が ひとくち目からさらに美味しくリニューアル！

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、11月28日(火)に「直巻きおにぎり」をさらに美味しくリニューアル新発売いたします。

ご飯にもツナを混ぜ込み、ご飯と合うこだわり比率のツナマヨをトッピングした「和風ツナマヨ」、完熟トマトケチャップを使用しコクがアップした「オムすび」、紅鮭とだしの効いたご飯で旨味たっぷりの「紅鮭わかめ」、もち米の品種と製法を見直し、粒立ちよく仕上げた「おこわ」。ひとくち目からおいしく味わえるように、味や食感、製法にこだわりました。ぜひ、ご賞味ください。



◆リニューアル商品概要

【発売日】 11月28日(火)

【販売箇所】 首都圏・長野エリアの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。



和風ツナマヨおにぎり
134 円 (税込)

まぶし醤油飯のたれで炊いたご飯にツナを混ぜ込み、より食べ応えをアップさせました。またトッピングのツナマヨは、よりツナの食感とマヨのしっとり感が味わえるように仕立てました。



オムライスおにぎり
138 円 (税込)

ひと口目からトマトケチャップの味わいが楽しめるよう、全面にケチャップをトッピングし、ご飯はバターとチキンビヨンの風味を効かせたコクのあるケチャップライスに仕上げました。



紅鮭わかめおにぎり
138 円 (税込)

混ぜ込んでいる鮭を、秋鮭から紅鮭に変更し、ご飯は海鮮風のだしで炊き込むことで、より旨みをアップさせました。



赤飯おこわおにぎり
134 円 (税込)

もち米の品種とせいろ蒸しの製法を見直し、もちもち感を維持しながらも、より粒立ちのよい食感に仕立てました。混ぜ込みの十勝小豆を増量し、ごま塩も全面にトッピングしたことで、ひと口目から美味しい赤飯が楽しめます。



鶏五目おこわおにぎり
138 円 (税込)

もち米の品種とせいろ蒸しの製法を見直し、もちもち感を維持しながらも、より粒立ちのよい食感に仕立てました。また、鶏五目の具を増量して具材の食べ応えもアップしました。