

2年ぶりに「海苔」がリニューアル！ NewDaysの手巻きおにぎりがさらに美味しくなります

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/代表取締役社長:高橋 眞)が運営する「NewDays」
「NewDays KIOSK」では、7月7日(火)より、手巻きおにぎりに使用している「海苔」をリニューアルいたします。

2年ぶりとなる今回の海苔のリニューアルでは、おにぎりに適しているといわれる「有明海産海苔」の中でも、早い収穫時期に
摘み取った、香りや旨味が強く、くちどけがよい海苔を使用しております。また、「焼き」の温度や時間を見直して、更にパリッとし
た食感を実現いたしました。

「味付海苔おにぎり」の海苔も、加工工程を見直し、味付けをリニューアルすることで、さらに美味しくなりました。
この機会にぜひ、NewDaysの手巻きおにぎりをお試しください。

<商品概要>

【発売日】 2020年7月7日(火)

【実施箇所】 首都圏・長野・東北(秋田・青森除く)エリアのNewDays・NewDays KIOSK(一部店舗除く)

風味抜群！海苔がさらにパリッと！NewDaysの海苔のこだわり

パリッとした歯切れ

「焼き」の温度や時間を見直し、さらにパリッとした食感を実現。

フワッと広がる風味と旨味

おにぎりに適しているといわれる、香りや旨味の強い有明海産海苔を使用。

とろけるくちどけ

早い時期に摘み取った海苔を使用。柔らかく、くちどけが良くなりました。

新! 海苔 変わりました。

さらに美味しくなった、
NewDaysの手巻きおにぎり。



パリッ
とした
歯切れ

フワッ
と広がる
風味と旨味

とろける
くちどけ



NewDays KIOSK
NewDays

※画像・イラストはイメージです。
※店舗により販売状況が異なる場合があります。
※一部実施していない店舗もございます。
※販売期間: 7月7日~7月20日

www.j-retail.jp

「味付海苔おにぎり」の海苔のこだわり

加工工程を見直すことにより、歯切れのよいパリッと食感を実現。（※味付海苔・わさび風味海苔・海老醤油海苔・黒胡椒海苔で実施）
また、海老醤油海苔と黒胡椒海苔の味付けがさらに美味しくなりました。



**手巻海老醤油海苔
海老マヨおにぎり
130円（税込）**

海老粉末を20%増量し、より海老の旨味が感じられる海苔になりました。ぷりぷりの海老にマヨネーズと醤油をあわせた、コクのある海老マヨとの相性は抜群です。味付海苔シリーズの中でも売上No.1の人気商品です。※首都圏・長野エリアで販売



**手巻黒胡椒海苔
塩だれ焼鳥おにぎり
144円（税込）**

甘めの醤油たれを海苔の両面に噴霧することで、より黒胡椒の風味が感じられる海苔になりました。炭火がほんのり香る塩だれの焼鳥を黒胡椒海苔で巻いたスパイシーなおにぎりです。藻塩で鶏の旨味を引き立て、さらに塩だれで仕上げました。
※首都圏・長野エリアで販売

※画像はイメージです。※価格は全て税込です。※店舗によって取扱いのない商品もございます。
※食品の価格はお持ち帰り時の価格となります。店内でご飲食される場合には価格が異なりますのでご了承ください。