

株式会社 ポプラ

2010年12月3日

ちょっと贅沢なおむすびを発売

12/3(金)より具材を追求したおむすびを発売!

株式会社ポプラ(本社:広島県広島市、社長:目黒真司)は、2010 年 12 月 3 日 (金)より高価格帯のおむすびを関東、関西(姫路地区のみ)、中国、四国、九州地区で発売いたします。 一部地区では先行発売しています。

当社では「おむすび日和」のブランドで全面リニューアルを実施し、売り場展開をしてまいりましたが、この度具材の品質を向上させたワンクラス上のおむすびをラインアップいたします。それぞれ 三陸産のいくら、アラスカ産の紅鮭ハラミ、炙り博多明太子を、甘みが強く香りの豊かな江戸前海苔 として知られる千葉県新富津産の海苔で包みました。

ポプラでは、「立地にあわせたお店づくり」を推進し、お客様に愛されるコンビニエンスストアを 目指していくために、これからも地域に密着した魅力ある商品開発を進めてまいります。

記

(1)商品概要





商品名: いくら

売 価: 155円(税込み) 発売日: 2010年12月3日

具 材: 旨味のある三陸産の鮭いくらを

醤油漬にしています。





商品名: 紅鮭ハラミ 売 価: 155円(税込み) 発売日: 2010年12月3日

具 材: アラスカ産紅鮭の油の乗ったハラミ

を丁寧に焼き上げました。





商品名: 炙り明太子 売 価: 150円(税込み) 発売日: 2010年12月3日

具 材: 良質な博多産明太子をさっと炙り

半生に仕上げています。