



株式会社 ポプラ  
2010年11月8日

## オリジナルおむすびをリニューアル

11/9(火)よりデザインを統一してポプラ全店で発売!

株式会社ポプラ(本社:広島県広島市、社長:目黒真司)は、2010年11月9日(火)よりポプラオリジナルおむすび「おむすび日和」のデザインイメージを統一して全面リニューアルをいたします。具材の見直しや直巻おむすびの強化を行い、ポプラグループ全店で発売いたします。

### 記

#### 「おむすび日和」リニューアルのポイント

##### デザイン一新

手巻き、直巻ともにデザインイメージを統一しています。

##### 具材の見直し

品質の向上を図るために定番の手巻きおむすびの『紅鮭』『高菜』『紀州南高梅』『焼たらこ』をリニューアルいたしました。その他のおむすびも順次新商品を発売してまいります。(一部地区を除き)

##### 直巻おむすびの強化

海賊むすび、山賊むすびの定番商品に加え、新たな直巻おむすびをラインナップして強化します。また、一部地区で発売し、ご好評いただいていたアイテムの販売地区を拡大いたします。

#### (1) 統一ロゴ



#### (2) 商品の一例



**商品名:** 手巻おむすび 紅鮭

**価格:** 130円(税込み)

**発売日:** 2010年11月9日(火)

**変更点:** これまでの手ほぐしの鮭はそのままに、焼工程で炭焼きの工程を入れて、ほのかに香りを楽しめる紅鮭に変更しています。



**商品名：** 手巻おむすび 紀州南高梅

**価格：** 110円（税込み）

**発売日：** 2010年11月9日（火）

**変更点：** 具材の『紀州南高梅』は、果肉感を残した練り梅を使用しています。



**商品名：** 手巻おむすび 高菜

**価格：** 105円（税込み）

**発売日：** 2010年11月9日（火）

**変更点：** 具材の『高菜』は、高菜の名産地である福岡県瀬高町の高菜に限定して使用しています。



**商品名：** 手巻おむすび 焼たらこ

**価格：** 135円（税込み）

**発売日：** 2010年11月9日（火）

**変更点：** しっかりと焼き上げ、素材感を残したカットの『焼たらこ』を使用しています。

以上