

ファミマの贅沢おむすびシリーズ「ごちむすび」2周年 販売開始5日間で累計販売211万個突破！

9月20日（火）より30円引きセール実施

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、昨年より取り組んでいる 5つのキーワードのうち「もっと美味しく」、「たのしいおトク」の一環として、「ファミマル KITCHEN」より発売開始から2周年を迎えた贅沢おむすびシリーズ「ごちむすび」4種類が、2022年9月13日（火）の販売開始から5日間で販売累計211万個を突破し、大好評をいただいていることをお知らせいたします。

また、2周年を記念して、「ごちむすび」4種類の30円引きセールを9月20日（火）～9月26日（月）の7日間限定で全国のファミリーマート約16,600店にて実施いたします。



■「ごちむすび」各種30円引きセールを開催

発売から2周年を迎えた「ごちむすび」は、シリーズ累計1億5,000万食を突破している人気の贅沢おむすびシリーズです。2周年は「ごち米、ごち海苔、ごち具材。」をテーマに、お米・海苔・具材にこだわった商品です。

このたび、9月20日（火）から「ごちむすび」4種類が30円引きとなるセールを実施いたします。この機会にぜひ、こだわりの新おいしさで登場した「ごちむすび」をお試しください。

【セール情報】

■「ごちむすび」セールを7日間限定で実施！

1. 期間

2022年9月20日（火）～9月26日（月）7日間

2. 実施店舗

全国 16,600 店舗

3. セール内容

「ごちむすび」4 種類が 30 円引き

■【「ごちむすび」商品詳細】

	<p>【商品名】大きな鮭はらみ 【価格】195 円（税込 210 円） 【発売地域】全国 【内容】ごちむすびシリーズ発売以来、最もご好評いただいている定番の大きな鮭はらみ。食べ応えのある大きさにカットし二晩熟成した鮭はらみを、瀬戸内海産の藻塩を振りシンプルに炙り焼にしました。</p>
	<p>【商品名】とろさば 【価格】172 円（税込 185 円） 【発売地域】全国 【内容】国産の真さばの中でも脂乗りがよくジューシーなとろさばを使用しました。さばの熟成にもこだわり、藻塩で二晩、塩麴で二晩の二段階で熟成させ旨みをとじ込みました。炙り焼の際に塩麴と清酒を塗り、さば独特の臭みを抑えました。</p>
	<p>【商品名】はらこめし 【価格】230 円（税込 248 円） 【発売地域】全国 【内容】東北地方の郷土料理であるはらこめしをおむすびに仕立てました。超特選醤油で味付けしたいくら醤油漬けと北海道産の秋鮭を具材に使用しています。ごはんと鮭を一緒に炊込むことで、鮭の風味がより感じられます。</p>
	<p>【商品名】比内地鶏の炙り焼き鳥めし 【価格】204 円（税込 220 円） 【発売地域】全国 【内容】日本三大地鶏の「秋田県産比内地鶏」を使用。鶏肉にたれを絡めて香ばしく炙り焼きにしました。また、醤油まぶしごはんは比内地鶏エキス配合のスープと一緒に炊き込み、ごはんとも具材の両方で地鶏の旨みを感じられる仕立てです。</p>

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※一部店舗では取扱いのない商品がございます。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

【参考情報：ごちむすびについて】

「ごちむすび」お米、海苔、具材の3つのこだわり

「ごちむすび」2周年のテーマは、「ごち米、ごち海苔、ごち具材。」

“ごちそう”になるおむすびとして大きく3つのポイントにこだわりました。

<3つのこだわりポイント>

◆お米

国産コシヒカリ米を100%使用。お米本来の甘み・旨味を感じられるように炊き上げました。炊飯時には、お米が満遍なくふっくら炊き上がった印「かに穴」ができるように、ご飯を炊くのに最適な火力で炊き上げております。

※北海道では北海道産米を使用しております。



◆海苔

瀬戸内海産海苔の1等級以上を使用しています。加工工程を見直すことで、より歯切れや口どけがよくなるように仕立てました。 ※北海道では仕様が異なります。



◆具材

鮭はらみやとろさばは、美味しさ、食べ応えにこだわり、調味前に藻塩や塩こうじを用いて熟成することで魚の旨みを引き出しております。はらこめしは高級食材のいくらに超特選醤油を使用、素材の美味しさをさらに引き立たせる調味料にもこだわっています。比内地鶏の炙り焼き鳥めしはJA全農との協業の一環から供給が実現した、旨みたっぷりの日本三大地鶏「比内地鶏」を使用し、具材の産地も厳選しました。さらに、炙り焼きにすることで鶏肉が香ばしくなるよう調理し、美味しさを最大限引き出しています。

