

【商品概要】		<おにぎりの形状は発売地域によって変わります>
<p><おにぎり> 「広島名物あなごめしおにぎり」</p> <p>4月7日(火)発売</p> <p>138円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>広島の名物料理「あなごめし」をおにぎりにしました。たれがたっぷりと染みたあなごを、広島菜¹を混ぜ込んだごはんで包んでいます。海苔は瀬戸内産を使用しました。</p>	<p>4月7日(火)発売</p> <p>138円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>広島の名物料理「あなごめし」をおにぎりにしました。たれがたっぷりと染みたあなごを、広島菜¹を混ぜ込んだごはんで包んでいます。海苔は瀬戸内産を使用しました。</p>	
<p><おにぎり> 「たこめしおにぎり」</p> <p>4月7日(火)発売</p> <p>158円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>広島の名物料理「たこめし」をおにぎりにしました。たまり醤油でしっかりと味付けをした瀬戸内産のたこを、そばつゆで味わい深く仕上げたごはんで包んでいます。海苔は瀬戸内産を使用しました。</p>	<p>4月7日(火)発売</p> <p>158円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>広島の名物料理「たこめし」をおにぎりにしました。たまり醤油でしっかりと味付けをした瀬戸内産のたこを、そばつゆで味わい深く仕上げたごはんで包んでいます。海苔は瀬戸内産を使用しました。</p>	
<p><おにぎり> 「瀬戸内産じゃこと広島菜のおにぎり～かむかむ八穀米」</p> <p>4月7日(火)発売</p> <p>128円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>am/pm オリジナル雑穀ブレンド「かむかむ八穀米」²を炊き込んだごはん、瀬戸内産のじゃこ(広島県大竹市阿多田島近海でとれたもの)と広島菜を混ぜ込んだおにぎりです。</p>	<p>4月7日(火)発売</p> <p>128円(税込) 全国の am/pm 店舗</p> <p>am/pm オリジナル雑穀ブレンド「かむかむ八穀米」²を炊き込んだごはん、瀬戸内産のじゃこ(広島県大竹市阿多田島近海でとれたもの)と広島菜を混ぜ込んだおにぎりです。</p>	

1 適当な歯切れと、わさびのような独特な香気と、鮮やかな緑色が特徴。信州の野沢菜、九州の高菜と並んで、日本三大漬菜と呼ばれている。

2 噛み応えのある八種の穀物をブレンドした雑穀