

2007 年 1 月 16 日

この冬収穫した長野県産“ふじりんご” 100%使用 「長野県産ふじりんごのデニッシュ」を新発売！

～1 月 18 日(木)より長野県内にて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、長野県産の“ふじりんご”を使用した「長野県産ふじりんごのデニッシュ」（税込 147 円）を、2007 年 1 月 18 日（木）より“ふじりんご”の一大産地である長野県内の 342 店舗（06 年 12 月末現在）にて限定発売いたします。今回の商品は、地産地消の取り組みの一環として、全国 2 位の生産量を誇る“ふじりんご”を 100%使用し、素材感のあるザク切りしたりんごをトッピングした菓子パンに仕立てました。“ふじりんご”は甘みが強く、蜜がたっぷりで濃厚な味わいが特徴の果物です。その果肉をバター風味たっぷりのデニッシュ生地のにせて焼き上げました。

セブン-イレブンでは、これからも地域が誇る食材を使用した商品開発を推進し、安心・安全な商品を販売してまいります。

**長野県内
限定発売**

“ふじりんご”とは・・・
【国光】と【デリシャス】
を掛け合わせた、甘味が
豊富で、果汁も歯ごたえ
が良いりんご。【国光】
から受け継いだバラン
スの良い酸味が特徴。



「長野県産ふじりんごのデニッシュ」147 円（税込）

＜「長野県産ふじりんごのデニッシュ」の主な特徴＞

- ① この冬収穫された長野県産“ふじりんご”を 100%使用し、デニッシュ生地になっぴり盛付け。
- ② “ふじりんご”の特徴であるサクサクした食感を楽しむために大きい果肉（約 8～12g）と、甘酸っぱい食味は小さい果肉（約 3～5g）で堪能できるよう、大小合わせたのトッピング。
- ③ パン生地は、デニッシュタイプで、バター風味と食感を味わえる規格。
- ④ 商品名には、『長野県産』を使用。パッケージには、長野県を代表する『ふじりんご』の認証シールを添付することで、地元の食材、安全・安心を付加。

以 上