

2007 年 4 月 6 日

フルーツ王国静岡からの贈り物 「静岡県産 紅ほっぺのいちごサンド」を新発売！

～静岡県産フルーツを使用した商品を順次発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2007 年 4 月 10 日（火）より静岡県内のセブン-イレブン 445 店舗（3 月末現在）にて、静岡産のフルーツを使用した商品「静岡県産 紅ほっぺのいちごサンド」を発売いたします。

今回の商品は、いちごの代表品種である“さちのか”と“章姫”から生まれた県産いちごの“紅ほっぺ”を使用し、多くの皆様からご好評いただいている『いちごサンド※』に仕立てました。セブン-イレブン独自の低温配送体制でいちごの鮮度を保ち、おいしさがぎゅっと詰まったふわふわ食感のパンでサンドしたこだわりの逸品となっています。

セブン-イレブンでは、これからも静岡県産のフルーツ等、地元の安心・安全な素材を使用した商品開発に取り組んでまいります。

※『いちごサンド』の販売個数は、全国のセブン-イレブンの中で、静岡県が第 1 位となっております。

※「静岡県産 みかんパン」の発売を 4/11（水）に予定しております。

紅ほっぺとは…

【ほっぺが落ちるほどおいしく、色鮮やかな果実】であることからこの名前が付けられた。大粒で果肉がぎゅっと詰まっているのが最大の特徴。糖度は 12-13 度と高く（普通の品種は 10 度前後）ほど良い酸味と甘さを兼ね備えている。



「静岡県産 紅ほっぺのいちごサンド」280 円

＜「静岡県産 紅ほっぺのいちごサンド」の主な特徴＞

- ① 静岡県を代表する県産の“紅ほっぺ”を使用した商品。
- ② “紅ほっぺ”は、産地からお店まで低温輸送する【コールドチェーン】の仕組みを活かし、鮮度の良いものを使用。
- ③ パン生地は、低温・長時間発酵製法のおいしさが詰まったふわふわ食感のものを使用。
- ④ クリームは、ホイップクリームとカスタードクリームの 2 層で、ホイップクリームは乳脂肪分をより高くし、自社でホイップすることでよりフレッシュで口どけのよい仕上げに。また、カスタードクリームは、たまご風味豊かなものを使用。

以 上