

2008年4月23日



信州の味がずらり勢ぞろい！ 『つらなる つながる 信州フェア』を開催！

～4/25(金)より長野県内のセブン-イレブンにて一斉発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、長野県産の食材を使用し、地元素材の美味しさを再発見する『つらなる つながる 信州フェア』を、県内への観光客が増加する連休に合わせ、4/25(金)～5/11(日)までの17日間、長野県内のセブン-イレブン全店(3月末現在349店)にて開催いたします。

今回のフェアは、昨年11月、長野県との「地域活性化包括連携協定」時に実施した『信州道楽フェア』に続く第二弾として展開してまいります。県産の食材を豊富に使用した、おにぎり、寿司、お弁当、麺類、サラダ、菓子パンのオリジナル商品等、合計11品を発売いたします。今回は前回のフェアにてご好評いただいた、信州サーモン使用の押し寿司等に加え、お弁当、おにぎり、寿司には、長野県産コシヒカリを使用しています。他にも、長芋の一大産地の松代産長芋、今が旬の安曇野産の葉わさび、信州霧ヶ峰高原牛乳を初めて使用する等、それぞれの食材を活かし、長野の味満載の商品に仕立てました。対象商品には長野県で新しく制定されたロゴマークとキャッチフレーズを貼付し、地産地消、安全・安心を訴求しています。

セブン-イレブンでは、地元の食材を使用した商品開発を推進するとともに、地域の皆様にご愛顧いただける店づくりに努めてまいります。

《『つらなる つながる 信州フェア』おすすめ商品の概要(価格は税込)》

●信州を丸ごと味わおう！「信州サーモンの信濃路弁当」(600円)



- ・御飯は、長野県産コシヒカリ 100%使用
- ・具材は、焼信州サーモン、のびる味噌、隠し味に信州味噌を使用した鶏唐揚、ふじりんごのコンポートを盛り付け

●「直巻 安曇野産葉わさびのおむすび」(120円)

- ・安曇野産わさび(葉・茎)を使用したオリジナルの佃煮を中具に使用。
- ・わさびのピリッとした辛さと風味が特徴。



●「信州松代産長芋と半熟玉子の冷たいとろろ蕎麦」(430円)

- ・荒めに仕上げた松代産長芋を使用し長芋の食感が楽しめる冷たい蕎麦



※盛り付けイメージ図です

<『つらなる つながる 信州フェア』商品の概要>

商品名	価格 (税込)	発売日	特 徴
直巻おむすび 信州サーモン	150 円	4/25	信州サーモンの漬け焼を中具に使用。温めて美味しいおにぎり
安曇野産わさび茎の おいなりさん (3 個入り)	220 円	4/25	安曇野産のわさび茎を御飯に混ぜ込みピリッとした辛さと風味を楽しめるいなり寿司
奥信濃のアスパラの かき揚げと海老の天井	550 円	4/25	旬の奥信濃のアスパラ、菜の花、海老の天ぷらを盛りつけた春を感じさせる天井
冷たいねぎ味噌ラーメン (熟成信州味噌使用)	450 円	4/29	スープにブレンドした信州味噌、隠し味にすりおろしりんごを使用したこだわりスープの冷たいラーメン
蒸し鶏サラダの 手作りかんでん麺	295 円	4/25	生産量日本一「伊那食品工業」の寒天を使用した麺とサラダを組み合わせた低カロリー、ヘルシーながらも一食で満足できるパスタサラダ
シーフードサラダの 手作りかんでん麺			
信州霧ヶ峰高原牛乳 仕込みの牛乳パン	130 円	4/25	信州霧ヶ峰高原の厳選した農家の牛乳をパン生地と中のクリームに使用した昔馴染みの菓子パン
信州名物 信州サーモンの押し寿司	1, 300 円	発売中	贅沢に厚めに切った信州サーモンを使用した押し寿司

<<おにぎり、寿司、弁当>>

※全て長野県産コシヒカリを使用



直巻おむすび 信州サーモン

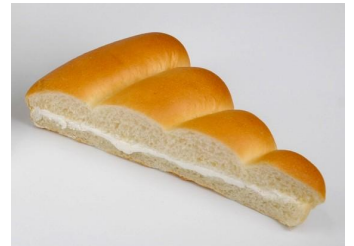


安曇野産わさび茎の
おいなりさん (3 個入り)

<<麺類、パスタサラダ、菓子パン>>



冷たいねぎ味噌ラーメン
(熟成信州味噌使用)



信州霧ヶ峰高原牛乳
仕込みの牛乳パン



奥信濃のアスパラの
かき揚げと海老の天井



信州名物
信州サーモンの押し寿司



蒸し鶏サラダの
手作りかんでん麺



シーフードサラダの
手作りかんでん麺

以 上