

2009年1月22日

ーセブン-イレブン福井県・富山県へ初出店ー

北陸出店記念「北陸旨いものフェア」開催！

～1/23(金)より北陸の優良食材を使用した商品を一齐展開～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>山口 俊郎）は、1月23日（金）北陸地区への初出店を記念し、地域の優良食材を使用した「北陸旨いものフェア」を同日より福井県・富山県を始め、近隣地域である、新潟県・岐阜県・愛知県・三重県においても展開し、合計949店舗で開始いたします。新規出店と同時に地域食材を使用したフェアの展開はセブン-イレブンとして初の取り組みとなります。

北陸への出店に際し、近隣地域で親しまれている郷土メニューの提案や、北陸の品質良い食材をご紹介しますとともに、北陸地区の店舗においては、馴染みのある商品や地域の食材を取り入れたものをセブン-イレブンオリジナル商品として発売してまいります。

セブン-イレブンでは地域の嗜好を踏襲した「ご当地」商品や身近な地区の食材を使用した「安全・安心」で美味しい商品の開発等、より一層地域の活性化に努めてまいります。

《フェア商品の概要（価格：税込）》

「北陸出店記念幕の内」 598円

※1月23日（金）発売



- ・ 北陸地区で馴染みのある御当地メニュー、食材を組み合わせた幕の内弁当
- ・ 北陸の御当地メニュー
「ソースカツ」: 福井名物 「ブリほぐし身御飯」: 北陸での喫食頻度が高い「ブリ」
「さば醤油焼き」: 浜焼き風の溜り醤油で焼き上げた料理
- ・ 北陸の品質の良い食材
「福井梅」: 野菜の梅煮しめ（煮物）に使用 「北陸産甘エビ」: かき揚げに使用
「香り箱」: 香り箱と蒸し鶏の和え物に使用
*「香り箱」: 農林水産祭最高賞を受賞した最高級かにかま
- ・ カロリー1食あたり 756 kcal
- ・ 約2週間の期間限定推奨

「北陸旨いものフェア」商品一覧 ※「北陸出店記念幕の内」除く



「手巻おにぎり 福井梅」 105 円

※1 月 23 日発売

- ・福井県名産「福井梅」を使用したおにぎり
- ・福井梅は、南高梅に比べ種が小さく肉厚で、酸味が少なく、旨み成分が多いことが特長
- ・ひとつひとつ手摘みで収穫された、品質の良い梅の実を使用



「ますの押し寿司」 150 円

※1 月 23 日発売

- ・魚の食べ応えと旨みを向上させるために、肉厚な切身を使用
- ・寿司酢を北陸で馴染みのあるものにし、製造過程で本格的な「押し」の工程を入れた仕上げ



「ますと焼きさばの押し寿司」 395 円

※1 月 23 日発売

- ・富山名物「ますの寿司」と福井名物「焼きさば寿司」の組み合わせ
- ・本格的な押し工程で仕上げた「ますの寿司」と、脂ののった鯖を焼き上げ押し寿司にした「焼きさば寿司」の盛り合わせ



「ミルクムースのシュークリーム」 126 円

(能登の酪農家限定牛乳使用)※1 月 23 日発売

福井県限定商品

- ・石川県、能登のこだわり牛乳を使用したシュークリーム
- ・能登の大自然で育てられた牛の牛乳を使用
- ・牛乳の自然な旨みが味わえ、特長を最大限に活かしたムース仕立てのクリームをたっぷり使用したシュークリーム



「白とろろ昆布おむすび(梅)」 136円

※1月27日発売

- ・北陸で幅広い客層に支持を得ている「とろろ昆布」でご飯をまぶしたおむすび
- ・柔らかい食感の「白とろろ昆布」をご飯にまぶし、福井県の名産「福井梅」を中具に使用



「香り箱の押し寿司」 130円

※1月27日発売

- ・繊維の木目細かく食感の良いかに風味かまぼこ「香り箱」を使用したハンディタイプの押し寿司
- ※「香り箱」とは、能登輪島沖で捕獲されるズワイガニの雌をイメージしてつくられたかに風味かまぼこ



「富山名物ブラックラーメン」 398円

※2月10日発売

富山県、新潟一部地区限定商品

- ・富山の御当地ラーメンとして近年、人気と話題が高まっているブラックラーメン
- ・特徴である黒いスープは、焦がし醤油にチャーシューの旨みを加え、旨みと風味が味わえる仕上がり

以上