

毎月19日は
シュークリームの日

地元で馴染み深い牛乳“倉島^{まきば}牧場牛乳”を初めて使用 『倉島^{まきば}牧場牛乳のムースシュー』を新発売！

～6/18(木)より小樽地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、小樽地区において馴染みの深い“倉島^{まきば}牧場牛乳”を使用した『倉島^{まきば}牧場牛乳のムースシュー』（税込 115 円）を、6 月 18 日（木）より後志管内および札幌市の一部（西区、手稲区）のセブン-イレブン（5 月末現在 71 店）にて発売いたします。

今回、地元で人気の“倉島^{まきば}牧場牛乳”を初めて原材料として使用しました。また、小樽地区で地元の牛乳を使用したシュークリームを発売するのも初めての取り組みになります。“倉島^{まきば}牧場牛乳”は、羊蹄山麓の厳選された農場の生乳だけでつくられ、後志管内はもちろん、道内においても評価の高いこだわりの牛乳です。80℃で 20 分間じっくり時間をかけて殺菌するため、一般的な牛乳よりも牛乳本来の風味が残り、コクがあるのが特長です。この牛乳本来の味を生かし、コクのある味わい豊かなムースクリームを包んだシュークリームに仕上げました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な原材料を使用した商品開発を推進し、地域の皆様により良い商品の提供に努めてまいります。

『倉島^{まきば}牧場牛乳のムースシュー』（税込 115 円）



- ◇ 小樽地区で評価の高い“倉島^{まきば}牧場牛乳”をムースクリーム部分に使用
- ◇ 高温保持殺菌法（80℃で 20 分）により、牛乳本来の風味と濃厚なコクが特徴の牛乳
- ◇ 隠し味として濃厚なクリームチーズを加えコクと旨みを出した、バニラの風味が豊かな、なめらかな口当たりのムースクリーム
- ◇ ミルクランド北海道とタイアップ、生産履歴が明確な、安全・安心な商品

以上