



～新潟の「うまい」がぎっしり詰まった～

『うまさぎっしり新潟の味フェア!!』を開催!

～11/27(金)より新潟県内のセブン-イレブンにて実施～

セブン-イレブン・ジャパンは、11月27日(金)より『うまさぎっしり新潟の味フェア!!』を、新潟県内のセブン-イレブン全店(10月末現在343店舗)で開催いたします。

この催しは、昨年8月に締結した新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき実施するもので、新潟県の秋の観光のキャッチフレーズ「うまさぎっしり新潟」と連動し、地産地消をテーマに新潟の食の魅力を盛り込んだセブン-イレブンオリジナル商品3アイテムを同時発売いたします。なお、新潟県との包括協定に基づき実施するフェアは今回で5回目になります。

セブン-イレブンでは、これからも地域の料理や食文化を紹介し、地産地消につながる地域社会のニーズを満たした商品の提供に努めてまいります。

《フェアの概要》

- ◇ 実施期間 : 11月27日(金)～12月10日(木)の14日間
- ◇ 実施店舗 : 新潟県内のセブン-イレブン全店(10月末現在343店)
- ◇ 商品の詳細 :

うまさぎっしり新潟の味 炭火三種焼肉重 (税込550円)



○炭火で焼いた新潟県産の牛肉、豚肉、鶏肉を新潟県産コシヒカリの御飯に盛りつけた、新潟の味がぎっしり詰ったお弁当

○地域の調味料を使って、それぞれの肉の特長に合わせた味付けに仕上げ

(新潟県産牛：山崎醸造のたまり醤油で作った醤油ダレ、妻有ポーク：越後味噌で作った味噌ダレ、越後ハーブ鶏：佐渡海洋深層水塩で作った柚子胡椒ダレ)

手巻きおにぎり 新潟県産「雪ぼうし」えのき茸の醤油煮（しそ風味）

（税込 105 円）



- 新潟県産コシヒカリ使用
- 新潟県が開発したえのき茸「雪ぼうし」を醤油煮にし、しその葉を混ぜた上品な風味が特徴の中具
- 「雪ぼうし」は、軸が太く甘味があり、しゃきしゃきとした食感が特長

新潟県産米粉入りパン 小倉&ホイップ（税込 125 円）



- 新潟県産コシヒカリの米粉を使用（パン生地中約 30%）したモチモチした食感のパンに、小倉あんとホイップクリームをサンド
- 米粉は、新潟県の特許である微細製粉技術により製粉。通常の米粉よりも細かく、パンに使用した際、ふっくら焼き上がるのが特長

◇販促物例

（ポスター）



（吊り下げパネル）



以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>