

2009年12月3日

## セブン-イレブンの石川県初出店を記念して 「北陸の優良食材」を使用した商品を新発売!

～12/4(金)より北陸地区のセブン-イレブンで限定発売～

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>井阪 隆一）は、12月4日（金）石川県への初出店を記念し、地域の優良食材を使用した新商品を、同日より石川県をはじめ近隣の福井県、富山県等のセブン-イレブンで発売いたします。

石川県への出店に際し、近隣地域で親しまれている郷土メニューを取り入れた商品や、北陸の品質の良い食材を使用した商品を、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を積極的に推進する等、より一層地域の活性化に努めてまいります。

記

### 【商品の概要（価格：税込）】

■12月4日（金）より石川県、福井県、富山県のセブン-イレブンにて発売



#### 「北陸のうまいもの幕の内」 550円

- ・石川県、福井県、富山県の原材料、郷土料理を取り入れた幕の内弁当
- ・北陸地区で馴染みがあり、品質の良い食材で作ったメニュー（一例）  
石川県：加賀伝統野菜の一つで、芋の旨みと甘味が特徴の「五郎島金時」を使ったきんとん  
福井県：福井を代表する「福井梅」を使った果肉感あるねり梅  
富山県：富山を代表する牛肉を使用した、とやま牛しぐれ



#### 「直巻能登中島菜と七尾港水揚げ焼き鯖おむすび」115円

- ・石川県の地域戦略作物の一つであり、色鮮やかな色合いと辛味のある味わいが特長の「中島菜」を使用したおむすび
- ・中具には石川県の能登七尾港で水揚げされる脂のりの良い鯖を焼成し、ほぐし身にして使用



#### 「金沢大野醤油で焼き上げた焼おにぎり」 110円

- ・醤油日本5大生産地の一つである石川大野地区の「ヤマトひしほ醤油」を使用
- ・火入れをしない製法で風味の良い「ヤマトひしほ醤油」に昆布だしを加えておにぎりに塗ることで旨みを向上
- ・醤油を塗ったおにぎりを繰り返し丁寧に焼き上げることで、焼おにぎりの香ばしさと食感を再現

■12月4日（金）より石川県、福井県、岐阜県、愛知県、三重県のセブン-イレブンにて発売



「さつまいもクリームシュー」 136円

- ・全国的に知名度の高い名産品で加賀伝統野菜の一つ「五郎島金時」を使用
- ・「五郎島金時」の焼き芋をペーストにし、それを練り込んだカスタードクリームとホイップクリームを組み合わせることで芋本来の甘みを味わえる商品
- ・芋の味わいを感じることが出来る様、粗めの芋ペーストを使用した食感の良い仕上げ

■12月4日（金）より石川県のセブン-イレブンにて発売

※福井県、岐阜県、愛知県、三重県、埼玉県（一部）では既に発売しており、大変ご好評いただいています



「五郎島金時を使った焼き芋ぱん」 138円

※先行販売地区では大変ご好評いただいています

- ・「五郎島金時」の焼き芋をペースト状にし、カスタードクリームとホイップクリームを合わせ、パン生地にサンド
- ・さつま芋の皮をイメージした生地で作ったパンを包み、見た目、味、香りで「焼き芋」を再現
- ・袋を開けた瞬間香る香ばしい芋の香りと、芋本来の甘みが味わえる商品

■12月4日（金）より石川県のセブン-イレブンにて発売

※福井県、岐阜県、愛知県、三重県では既に発売しており、大変ご好評いただいています



「五郎島金時を使ったすいとぽと」 120円

※先行販売地区では大変ご好評いただいています

- ・「五郎島金時」の焼き芋をペースト状にし、牛乳、卵、練乳等と合わせスポンジ生地の上にトッピング
- ・ひとつひとつ丁寧に手作業で搾り、手作り感のある商品
- ・余分な加糖をせず、芋本来の甘みが味わえる商品

《ご参考》

オープン記念セール

〈開催店舗〉 石川県のセブン-イレブン 8店舗

〈期間・セール内容〉 【12月4日(金)から12月6日(日)の3日間】

- おでん各種 70円均一※150円以下の商品が対象
- フライヤー全品 30%引き※セブン-イレブン標準価格より

【12月4日(金)から12月10日(木)の7日間】

- 極上のひとくち全品 20%引き※セブン-イレブン標準価格より
- 職人かたぎシリーズ各種 20%引き※セブン-イレブン標準価格より

その他各種、セブン-イレブンオリジナル商品をお求めやすい価格でご提供いたします。

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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