

千葉県限定商品！

2017年11月7日

千葉県が誇るメニューを発売！『勝浦タンタンメン』 『直巻おむすび銚子港水揚げ焼塩さばのしそ和え（生姜仕立て）』

11月9日（木）より千葉県内のセブン-イレブン全店で発売

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：古屋 一樹）は、地域で馴染みのあるメニュー『勝浦タンタンメン』と、地元の原材料を使用した『直巻おむすび銚子港水揚げ焼塩さばのしそ和え（生姜仕立て）』を、11月9日（木）より千葉県内のセブン-イレブン全店（10月末現在：1,073店）にて、期間限定で発売いたします。

千葉県南部を代表する“勝浦タンタンメン”は、古くから漁師町として栄えている千葉県勝浦市において漁業に従事する方々が、寒い海仕事の後に冷えた身体を温めるメニューとして親しまれています。このたび発売する『勝浦タンタンメン』は、「熱血！！勝浦タンタンメン船団」の監修のもと開発をし、「B-1グランプリ公認」商品となります。

『直巻おむすび銚子港水揚げ焼塩さばのしそ和え（生姜仕立て）』は、主要漁港水揚げランキング6年連続1位※を誇る銚子漁港で水揚げされた鯖を使用しています。

セブン-イレブンでは今後も、安全・安心で地域に馴染みのある商品の開発を通じ、一層の地域活性化に貢献してまいります。

※ 水産経済 2017年1月10日記載による

— 商品概要 —



『勝浦タンタンメン』

- ◆発売日：11月9日（木）より約4週間の予定
- ◆価格：426円（税込460円）
- ◆販売エリア：千葉県内のセブン-イレブン全店
- ◆特長：
 - ・醤油ベースのスープに自家製ラー油を入れることで、一口目からしっかりと辛さがあり、見た目も鮮やかな色のスープが特長。
 - ・具材は、大き目にカットしシャキシャキとした食感の炒め玉ねぎを使用し、豚ひき肉の甘みと辛みを効かせ、スープと相性の良い仕立て。



『直巻おむすび銚子港水揚げ 焼塩さばのしそ和え （生姜仕立て）』

- ◆発売日：11月9日（木）より約4週間の予定
- ◆価格：139円（税込150円）
- ◆販売エリア：千葉県内のセブン-イレブン全店
- ◆特長：
 - ・銚子漁港で水揚げされた鯖に、しそと生姜が入った特製タレを和えた、さっぱりと食べやすいおにぎり。
 - ・一口目から鯖としそ、生姜のさっぱりとした味わいが楽しめる仕立て。

以上