

2015年10月29日

セブン-イレブンが鳥取県に初めて OPEN！ 『初出店記念！食のみやこ鳥取フェア』を開催！

～10月30日（金）より鳥取県のセブン-イレブンで発売～

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、10月30日（金）の鳥取県初出店を記念し、「初出店記念！食のみやこ鳥取フェア」を鳥取県のセブン-イレブン（3店舗）にて実施いたします。

鳥取県への初出店に合わせ、鳥取県の優良食材や馴染みのあるメニューを使用した「うまいもん幕の内（炭火焼さばみりん）」をはじめ、ご当地メニューとして親しまれている『鳥取の味！牛骨ラーメン』など鳥取県ならではの商品を合計7品目発売いたします。

セブン-イレブンでは、地域の嗜好を踏まえた「ご当地」商品や、身近な地域の食材を使用した美味しさ第一の商品開発で、地域の活性化に貢献してまいります。

<商品の概要>

『うまいもん幕の内（炭火焼さばみりん）』

地域の食材



510円（税込 550円）

- 炭火で風味よく焼き上げた「さばのみりん焼」を主具材とした幕の内
- 鳥取県産ブロッコリーを使ったおかか和え、大山どりのチキンカツを盛り付け
- 豚の味噌焼き、あご天、あごだしを使った煮物、わかめひじきなど様々なおかずが味わえる仕立て

『鳥取の味！牛骨ラーメン』

地域のメニュー



399円（税込 430円）

- 鳥取県でもお馴染みの牛骨ラーメンをレンジで温めるだけで簡単に食べられるカップ麺
- スープは、牛骨スープに鶏ガラスープを加えた、旨みのあるスープ
- 具材には定番のチャーシュー、メンマ、もやし、ねぎを盛り付け、お好みで掛けていただく胡椒を別添

『あごカツおむすび』

地域のメニュー

139 円 (税込 150 円)



- 地域で馴染みのあるトビウオのすり身を使ったあご天をカツに仕上げた「あごカツ」を使用
- カレー味のご飯と「あごカツ」でカレーソースとマヨネーズを挟み込んだおむすび。

『鳥取県産牛の ビーフカレー』

554 円 (税込 598 円)



- 鳥取県産牛を使ったこだわりのビーフカレー
- 牛肉をじっくりと煮込むことで、肉の旨味が溶け込み、なめらかで、口当たりの良いカレーソースに仕上げ

『大山どりの肉団子と 白ねぎの和風スープ』

276 円 (税込 298 円)



- 大山どりを使用した肉団子に鳥取県産の白ねぎを組み合わせ、白ねぎの甘さを活かした和風スープ
- 肉団子には、味のアクセントに柚子胡椒を加え、食感と風味が楽しめる仕立て

地域の食材

『大山どりの南蛮 バーガー(らっきょうタルタル)』

334 円 (税込 360 円)



- 大山どりを使用したボリュームのあるハンバーガー
- みじん切りにしたらっきょうを加えたタルタルソースと、甘酸っぱい味付けのチキン南蛮を組み合わせ

『白バラ牛乳のみるくぷりん』

167 円 (税込 180 円)



- 鳥取県でもお馴染みの「白バラ牛乳」を使用したミルク感たっぷりのプリン
- 「なめらか」な食感のミルクプリンに「ふわふわ」食感のムースの二層仕立て