NEWS RELEASE

日本のひなた宮崎県

セブン&アイHLDGS.
株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2015 年 12 月 10 日

～宮崎県内のコンビニ“初”の取り組み※1)～

日本のひなた宮崎県応援プロジェクト『ひなたフェア』を開催！

宮崎県のセブン-イレブン店舗で、12 月 11 日(金)から発売

セブン - イレブン・ジャパンは、12月11日（金）より、宮崎県のセブン-イレブン（11月末現在175舗）にて、“日本のひなた宮崎県応援プロジェクト”の一環として、『ひなたフェア』を開催いたします。

宮崎県とセブン - イレブンでは、2008年11月に締結した地域協働事業に係る包括協定に基づき、継続的に宮崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました。

本フェアは、地産地消や地域ブランド確立を推進するために、両者が連携し“日本のひなた宮崎県応援プロジェクト”を立ち上げ、その取り組みの一環として宮崎県の原材料を使用した商品を発売し、また、「日本のひなた宮崎県」プロモーションを応援するものです。

今回は、これまで継続的にメニューを開発・発売している「宮崎牛」を使用した『手巻おにぎり宮崎牛の牛焼肉（炭火焼）』、『じっくり煮込んだ宮崎牛肉のビーフカレー』、宮崎デイリー牛乳を使用したデザート『宮崎銘菓　チーズ饅頭』宮崎県産のさつまいもを使用した菓子パン『おいもの塩デニッシュ」の4品を発売いたします。

セブン - イレブンは、今後も、宮崎県の優良な原料を使用した商品の開発を通じて、地域の活性化に貢献してまいります。

【商品概要】

『手巻おにぎり宮崎牛の牛焼肉（炭火焼）』

167円（税込180円）

○「全国和牛能力共進会」全国 1 位 2 連覇を達成した「宮崎牛」のカルビ肉を使用したおにぎり

○具材は宮崎県でお馴染みのヤマエ醤油をベースに甘濃い味付けに仕上げ

『じっくり煮込んだ宮崎牛肉のビーフカレー』

584円（税込630円）

○「宮崎牛」のカルビ肉を使用、じっくり煮込む事で牛肉の美味しさが凝縮されたこだわりのカレー

○数種類のフルーツと野菜を組み合わせる事で地域で馴染みのある「甘さ」と「旨み」のあるカレーに仕上げ

『おいもの塩デニッシュ』

130円（税込140円）

〇宮崎県産さつま芋を使用

〇舌触りがよく、甘味のある宮崎県産の
さつまいもにカスタードを加え濃厚で
旨みのあるペーストに仕上げ

〇デニッシュ生地の表面に塩味をつけることで
さつまいもの甘さを引き立てています

『宮崎銘菓　チーズ饅頭』

139円（税込150円）

〇宮崎県の代表的なお菓子「チーズ饅頭」を
セブン - イレブンオリジナルの「チーズ饅頭」
として発売

〇宮崎県都城市で製造されている「デイリー牛乳」
を使用し、サクサク、自然な甘味のある生地に
仕上げ

※１）
セブン - イレブンでは、宮崎県内のコンビニとして初めて、宮崎県の原材料・加工品を使用したオリジナル商品の POP に「日本のひなた宮崎県」イメージロゴマークを掲載し、同取組みを継続的に PR してまいります。

■「日本のひなた宮崎県」とは
　宮崎県が平成２７年５月に発表した、宮崎の魅力を県内外に伝えていくためのキャッチフレーズ。宮崎の温暖な気候や、温かな人柄、ゆっくりとした時間の流れ、そして太陽の恵みによって生み出される食の恵みなど、宮崎の魅力を伝える統一プロモーション。

【POP イメージ】

以　上