

2012年5月30日

セブン-イレブンの秋田県初出店を記念して

『秋田の優良食材』を使用した商品を新発売！

～秋田・岩手県のセブン-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、5月31日（木）の秋田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、同日より秋田県（3店舗）をはじめ隣県である岩手県（4月末現在78店舗）のセブン-イレブンで発売いたします（岩手県内は30日より発売）。

このたび発売する商品は、秋田県への初出店を記念し、地元秋田の優良な豚肉を使用した弁当や地域で親しまれているご当地メニューの焼そば、そして、県内の良質な牛乳を使用したデザートやパンをはじめとした商品、合計4アイテムになります。

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「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

【商品概要】（価格は税込）

※5月31日（木）より秋田県、30日（水）より岩手県のセブン-イレブンにて発売



『八幡平ポークの焼肉弁当』 498円

- 秋田県の良質な原材料である銘柄豚「八幡平ポーク」をたっぷり盛り付けた焼肉弁当
- 「八幡平ポーク」は、十和田・八幡平国立公園に囲まれ恵まれた環境で生育した良質な豚肉で、ジューシーで柔らかな肉質が特長
- 地区で馴染みのあるにんにくのきいたタレで仕上げた豚焼肉や、味噌で炒めた肉そぼろを盛り付け



『半熟目玉焼を乗せたソース焼そば』 398円

- 横手市を中心に昔から馴染みのあるソース焼そば
- 麺は角麺を使用し、歯ごたえのある食感に仕上げ
- ウスターソースをベースにした濃厚なオリジナルソースで味付け
- 具材には、半熟目玉焼・野菜炒め・豚挽肉・福神漬をバランス良く盛り付け



『十和田高原のおいしい牛乳を使った
たっぷりホイップ&デニッシュ』128円

○バター風味のデニッシュ生地に、「十和田高原のおいしい牛乳」を使用した口溶けの良いホイップクリームをたっぷり挟んだ菓子パン



『十和田高原のおいしい牛乳を使った
クリームたっぷりプリンケーキ』230円

○「十和田高原のおいしい牛乳」を使用したプリンに、カラメルを染みこませたスポンジをのせ、たっぷりホイップクリームを盛り付け

※「十和田高原のおいしい牛乳」とは…

秋田県十和田高原で生産酪農家を限定し集乳。安全・安心で環境にやさしい工場で作られた秋田県産の地元の人に親しまれた牛乳。

<セブン-イレブン秋田初出店 オープン記念セール>

※セブン-イレブン標準価格からの値引きになります。

《開催店舗》 秋田県のセブン-イレブン3店舗

《期間・セール内容》 5月31日（木）から6月2日（土）の3日間

●50円引き

- ・おにぎり各種
- ・お弁当各種
- ・サンドイッチ各種
- ・調理麺各種
- ・惣菜各種
- ・サラダ各種

●30円引き

- ・セブン-イレブンオリジナルデザート各種
- ・セブン-イレブンオリジナルパン各種

●**無料クーポン券**をレジまでお持ちいただいたお客様に、『セブンプレミアム チーズ入りハンバーグ』（セブン&アイグループのプライベートブランド）を進呈。

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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