

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2013年7月2日

胆振総合振興局管内の食材

「樽前育ちの湧水豚」をおにぎりに初めて使用  
いぶり

## 『いぶり ONE』胆振フェアを開催!

~7/20(土)より北海道内のセブン-イレブンにて3商品同時発売~

セブン-イレブン・ジャパンは、7月20日(土)から地産地消の取り組みとして『いぶり ONE』胆振フェアを北海道内のセブン-イレブン全店(6月末現在887店)で実施いたします。

今回のフェアは北海道胆振総合振興局と連携し、胆振地方の優良原材料である苫小牧で飼育された「樽前育ちの湧水豚」を使用した『炭火焼室蘭風やきとりおむすび』(138円)や洞爺湖町で栽培されたレタスを使用した『洞爺湖町産レタスのサラダサンド』(240円)、北海道を代表する果実であるハスカップを使用した『胆振産ハスカップのふわふわパフサンド』(150円)の3品を発売するものです。

セブン-イレブンは2008年7月に北海道と“包括連携協定”を締結し、道内各地の振興局との連携を推進しています。その地域の特産品を使用した商品の販売を通じて、各地域の食材をアピールすることで、北海道の地域活性化に取り組んでまいりました。

セブン-イレブンでは、これからも地元優良食材の使用や地域に密着した商品開発を積極的に推進してまいります。

### ■『いぶり ONE』胆振フェアの概要

- ・実施店舗 : セブン-イレブン 北海道内全887店 (6月末現在)
- ・期間 : 7月20日(土)より期間限定

### ■商品概要 (価格は税込)

#### 『炭火焼室蘭風やきとりおむすび』 (138円)



○地域で馴染みのある、豚肉と玉ねぎを串に刺し洋がらしで食べる「室蘭やきとり」をおにぎりの具材として再現

○樽前地区の湧水を飲んで育った「樽前育ちの湧水豚」を使用

## 『洞爺湖町産レタスのサラダサンド』(240円)



- 北海道の一大産地である洞爺湖町産の品質のよいレタスを使用
- 専用工場で製造したこだわりのシーザーソースでサラダ感覚で食べるサンドイッチ

## 『胆振産ハスカップのふわふわパフサンド』(150円)



- 北海道で馴染みのあるハスカップソースを使ったハスカップクリームを、ふわふわのパフ生地にはさんだデザート
- 完熟した大粒で甘みの強いハスカップを使用

### ■ 「北海道じゃらん」でのキャンペーンも同時開催

さらに、道内観光の活性化を目的に地域 No.1 の情報誌「北海道じゃらん」とも共同でのキャンペーン『おでかけ GO!GO!キャンペーン』を開催し、北海道の優良な食材、観光を紹介してまいります。

- ・キャンペーン名 :『おでかけ GO ! GO ! キャンペーン』  
胆振エリアに行こう !
- ・受付期間 : 7月20日(土) ~ 8月31日(土)
- ・キャンペーン内容 :



該当の3商品に貼付されている点数シールを集めて、「北海道じゃらん」巻末についている専用ハガキに貼り付けて応募すると、抽選で宿泊券や地域の特産品が合計100名様に当たります。



以上

セブン-イレブンホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>