

2015年6月11日

セブン-イレブンの青森県初出店を記念して 青森県で馴染みのあるご当地商品を新発売！

～6月12日(金)より青森県のセブン-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、6月12日（金）の青森県への初出店を記念し、青森県で馴染みのあるメニューや地域の優良食材を使用した新商品を、同日より青森県（8店舗）のセブン-イレブンで発売いたします。

このたび発売する商品は、青森県への初出店を記念し、ご当地メニューや優良食材を使用した、おにぎりやお弁当、カップ麺の他、青森のご当地おでん具材を加えた合計9品目でございます。

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、安全・安心、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。

6月12日(金)より発売

<青森限定ご当地メニュー>

『青森限定！炭火で焼いた紅鮭幕の内弁当』

地域のメニュー



価格：510円（税込550円）

- 青森県出店記念の幕の内弁当
- おかずには、炭火焼きの紅鮭、イカメンチ、生姜味噌おでん、豚肉と玉ねぎ炒めを盛付けた、彩りの良いお弁当
- 青森県産の小松菜を使用

『手巻おにぎり南蛮味噌』

地域のメニュー



価格：102円（税込110円）

- 青森でご飯のおともとして人気の南蛮味噌を使用したおにぎり
- 具材に、大根、牛蒡、人参、青唐辛子、大葉など、食感が良く、青唐辛子のピリッとした辛味が御飯に合う味付け

『玉ねぎと牛肉の甘辛丼』

地域のメニュー

価格：510円（税込 550円）



- 玉ねぎと牛バラ肉を甘辛く炒めた、丼タイプのお弁当
- 味付けは、しょうゆやみりんをベースにりんご、にんにく、生姜、玉ねぎのすりおろしを加えた深みのある仕上げ
- 甘辛く、ご飯がすすむ仕立て

『スープが決め手！煮干しラーメン』

地域のメニュー

価格：500円（税込 540円）



- 青森県で馴染みのある煮干しの風味が効いた中華そば
- スープは、煮干しを水から炊き出して出汁を取り、後から粉碎した煮干しを入れることで、煮干しの風味が感じられる
- チャーシューがど〜んと5枚入り、食べ応えある商品

『りんご&シナモンホイップサンド』

地域のメニュー

価格：241円（税込 260円）



- 青森県出店記念のサンドイッチ
- りんごは、シャキシャキとした食感を残したコンポートを使用
- シナモンを加えたホイップクリームとカスタードクリームをはさむことで、最後まで食べ飽きない味わいに仕上げ

＜青森限定のおでんメニュー＞

『おでん

八戸産いか握り串』

価格：102円（税込110円）



○八戸産のいかを、助宗鱧、ぐち、甘鯛のすり身に混ぜ込んだ、魚介の旨みが味わえる商品

地域の食材

『おでん

陸奥湾産ほたて串』

価格：112円（税込120円）



○陸奥湾産のほたて貝を1個ずつすり身で包むことで、ほたて貝の旨みをまるごと味わえる仕立て

地域の食材

『おでん

角天串』

価格：65円（税込70円）



○すり身を平たく伸ばした、青森おでんの代表的メニュー

地域のメニュー

『おでん

白こんにゃく串』

価格：80円（税込86円）



○青森で馴染みのある「白こんにゃく」
○食感良く食べられるように仕上げ

地域のメニュー

おでんをお買い上げの方に、

青森限定「生姜みそだれ」をご用意しております。



○白味噌に、たっぷりの生姜すりおろしを混ぜた青森おでんの代名詞

以上