

2006年11月13日

—『枝豆の王様』鶴岡名産“だだちゃ豆”を使用！— 「だだちゃ豆むすび」を新発売！

～11/14（火）より山形県内にて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、山形県鶴岡産“だだちゃ豆”を使用した「だだちゃ豆むすび」（税込145円）を、2006年11月14日（火）より県内の124店舗（10月末現在）にて限定発売いたします。今回の商品は、『枝豆の王様』と言われる鶴岡名産の“だだちゃ豆”を使用し、地域で馴染みのある茶飯で炊き込み、風味豊かなおむすびに仕立てました。“だだちゃ豆”は、生産地域、収穫時期が限られているため稀少価値のある食材の一つとして知られております。この高級食材を旬を逃さず、おむすびとしてご堪能いただけます。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

山形県内 124 店舗
限定発売！

だだちゃ豆とは：
「だだちゃ」とは、庄内地方の方言で「おやじ」という意味。鶴岡周辺の限られた地域でしか栽培されず、収穫時期も短いという、稀少価値のある食材の一つ。独特的な甘みと風味が特徴の枝豆。



「だだちゃ豆むすび」 145円（税込）

<「だだちゃ豆むすび」の主な特徴>

- ① 独特の甘み、コク、風味豊な、今年収穫された鶴岡産“だだちゃ豆”を100%使用。
- ② ご飯は、地域でも馴染みのある茶飯にもち米を加え、食感のよい仕上げ。また、粉碎した“だだちゃ豆”も混ぜ込み“だだちゃ豆”本来の風味、旨味、食感を十分に味わえる商品。
- ③ 味付けは、地域に馴染みのある醤油ベース仕立て。

以上