

2006年11月13日

**—なにわの伝統野菜“天王寺かぶら”を使用した漬物—**

## **「天王寺かぶらのお漬けもん」を新発売！**

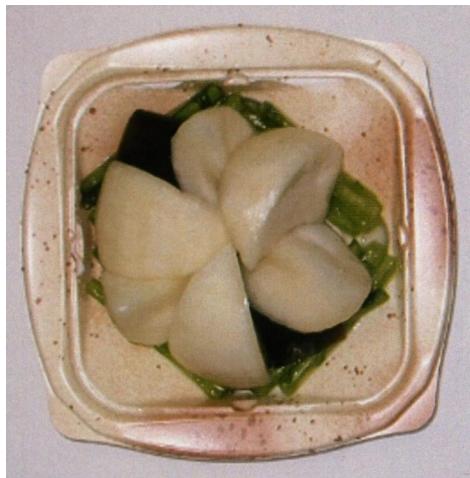
**～11/14（火）より大阪府・奈良県・和歌山県内にて発売～**

セブン-イレブン・ジャパンは、なにわの伝統野菜“天王寺かぶら”を使用した「天王寺かぶらのお漬けもん」（税込200円）を、2006年11月14日（火）より大阪府・奈良県・和歌山県内の569店舗（10月末現在）にて発売いたします。今回の商品は、今が旬で、収穫されたばかりの、なにわの伝統野菜“天王寺かぶら”を使用しています。この“天王寺かぶら”は、大阪市の天王寺区や阿倍野区で盛んに栽培されていましたが、今ではほとんど姿を見ることが出来ない野菜です。この希少価値のある食材を、素材を活かし、かつ美味しさを引き出す“お漬けもん”として商品化いたしました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の伝統や食文化を大切にした商品開発に取り組み、美味しい商品づくりに努めてまいります。

**“天王寺かぶら”とは・・・**

数ある「なにわ野菜」の中での伝統野菜。その名は古くから俳句や歌に詠まれています。また野沢菜のルーツともいわれています。

**「天王寺かぶらのお漬けもん」200円(税込)****<「天王寺かぶらのお漬けもん」の主な特徴>**

- ① 今が旬である、なにわ（四天王寺地域）の伝統野菜“天王寺かぶら”を使用。収穫されたばかりのものを厳選。コリコリした食感と甘みが特徴。
- ② 高塩度でミネラル分の高い“釜炊きにがり塩”で漬け込むことで、本来の旨味を凝縮。
- ③ 醤油と鰹節を別添し、漬物にかけて食べていただく規格。

以上