

2007年9月14日

旬を迎える長野県産“やまびこしめじ”を使用 行楽におすすめ！「秋の彩り幕の内」新発売！ ～9/18(火)よりきのこを使用した商品を順次発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、長野県産の“やまびこしめじ”等、旬のきのこをたっぷり使用した「秋の彩り幕の内」(税込540円)を長野県・山梨県内のセブン-イレブン505店舗(8月末現在)にて地区限定発売いたします。長野県はきのこの収穫量が全国1位となっており、特に“やまびこしめじ”は長野県を代表するきのこのひとつです。今回の商品は、“やまびこしめじ”が旬のこの時期に、行楽のお供にピッタリな「幕の内弁当」に仕立てました。この秋には、お弁当のほか、御飯やおにぎり、麺類等、きのこたっぷりの商品を順次発売予定です。

セブン-イレブンでは、地元の特産物を旬の時期に合わせて使用し、地域の嗜好に合った商品開発に努めてまいります。



- ・ 御飯は、やまびこしめじ、旨味を加える昆布の細切りを炊き込み
- ・ おかずは、紅鮭、豚肉野菜巻き揚げなど彩り良く盛り付け
- ・ デザートには、長野県産ふじりんごを使用したりんごのコンポートを添付

「秋の彩り幕の内」540円(税込)

« “きのこ”を使用した商品の発売予定»

※「きのこ蕎麦」(税込 395円) 発売中

具材にはしめじ、舞茸、エリンギ、なめこを使用し、お湯だけで美味しく喫食できるお蕎麦

1. 「牛肉ときのこの和風スパゲティ」(税込 450円) 9/18(火) 発売
牛肉としめじ、舞茸を和風の醤油ベースで味付け
2. 「チキンときのこのチーズ焼き」(税込 380円) 9/18(火) 発売
鶏肉、きのこのナポリタンスパゲティにチーズをかけ香ばしく焼き上げ
3. 「きのこおこわ」(税込 250円) 9/19(水) 発売
おこわ本来の調理法である蒸し器を使用。きのこをたっぷり使用した旬を感じるおこわ
4. 「きのこ御飯おむすび」(税込 120円) 9/28(金) 発売
きのこの旨味たっぷりの御飯を使用したおにぎり

以上