

～九州各地のこだわりの厳選素材を使用～

# 九州厳選素材パン新発売!!

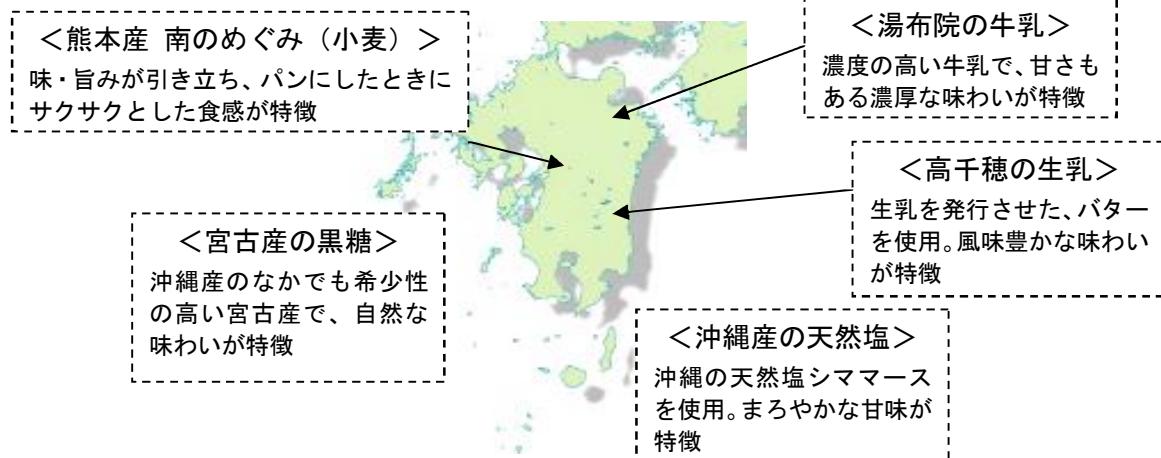
～九州厳選素材食パンは10月分より九州地区全店でご予約受付開始～

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>山口 俊郎）は、九州地区の原材料を使用した「九州厳選素材パン」3アイテムを2007年10月25日（木）より、福岡市中心のセブン-イレブン336店舗（9月末現在）で発売いたします。あわせて、本年2月より福岡地区で開始した、「九州厳選素材食パン」の予約販売を、10月分（10/21（日）までにご予約・10/26（金）夕方お渡し）より、九州地区的全セブン-イレブン1,199店舗（9月末現在）に拡大してまいります。

## 記

**厳選素材パン・食パンのこだわり**

- 原材料は全て国内産のものを使用し、安全・安心を訴求
- 豊富な味わいが実感できる、小麦や牛乳等の九州各地の『厳選素材』を使用

**①九州各地の厳選素材について****②九州厳選素材パン 商品の概要について**九州厳選素材濃厚クリームパン

160円

湯布院の厳選牛乳を使用した、濃厚なカスタードクリームが入ったパン

厳選素材宮古産黒糖のあんぱん

160円

宮古産黒糖と北海道小豆を使用したコクのある餡が入ったパン

厳選素材宮古産黒糖の蒸しパン

160円

宮古産黒糖を使用した、自然な甘さの蒸しパン



&lt;発売日&gt; 2007年10月25日（木）

&lt;販売店舗&gt; 福岡市中心のセブン-イレブン336店舗（9月末現在）

### ③九州厳選素材食パン 商品の概要について

現在、福岡地区でご予約を受け付けております、九州厳選素材食パンの販売地域を、九州地区のセブン-イレブン 1,199 店舗（9月末現在）に拡大いたします

#### ＜商品の概要＞

- ・ 月に1回のとっておきの商品  
商品のご予約、お渡しは月に1回のみ。いつもと違う、非日常の贅沢を味わえます
- ・ こだわりの原材料を使用

小麦粉：サクサクとした食感を味わえる熊本産の“南のめぐみ”を使用

バター：宮崎県高千穂の生乳を発酵させたバターを使用

牛乳：熊本産の牛乳を使用し、水を一切不使用

塩：まろやかな甘味の沖縄の天然塩 100%の“シママース”を使用。

#### ＜美味しく召し上がっていただく保存方法＞

お渡し当日中に、食べきれないときは、冷凍保存していただき、召し上がる際には、そのままトーストしていただければ、冷凍前と同じサクサク感と風味がよみがえります

- ・ 価格：790円（税込）

- ・ ご予約方法・お渡し日

ご予約方法：毎月 25 日以前の直近の日曜日までに店頭にてご予約受付

お渡し日：当月の 25 日以降の直近の金曜日にお渡し

（化粧箱にいれて、お渡しいたします）

※2007年10月分の受付は、10/21（日）締切・10/26（金）夕方お渡しになります



以上