

2007 年 10 月 26 日

## 関門海峡の荒波で育った北九州の新名物！！ 『**関門海峡たこのたこ飯おむすび**』を新発売！

～10/30(火)より関門海峡水揚げの「真だこ」を使用した商品を発売～

セブン-イレブンは、2007 年 10 月 30 日（火）より、関門海峡で水揚げされた“真だこ”を使用した「関門海峡たこのたこ飯おむすび」（税込 150 円）を、北九州市を中心としたエリア 236 店舗（9 月末現在）で地区限定発売いたします。

今回の商品は、関門海峡で水揚げされた新鮮な“関門海峡たこ”を柔らかく煮込み、御飯はたこのうまみがたっぷり含まれている煮汁を使用して炊き込み、更に表面には柔らかく煮込んだ“たこ煮”をスライスし盛り付け、たこのうまみを十分にご堪能いただける商品に仕立てました。また今回は、北九州市が 11 月 18 日（日）まで行っている“関門海峡たこ”をご当地食材として広く PR する『関門海峡たこフェア』と連携し、フェアのイメージキャラクターを包材に使用する等、地域のイベントを盛り上げ、たこの美味しさを気軽にお試しいただける商品となっています。

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、地元になじみのある食材を使用した商品開発を進めてまいります。



### “関門海峡たこ”の特徴

- 【太さ】：速い潮流の関門海峡で岩にしがみついて育つため、足が太く短く、吸盤が足の先までついている。
- 【甘さ】：カニや貝を餌にしているので甘味があり、栄養満点。
- 【漁獲法】：たこを傷つけないよう、蛸壺で漁を行っている。

### 「関門海峡たこのたこ飯おむすび」（税込 150円）

#### <商品特徴>

- ① 柔らかくうまみのある“関門海峡たこ”を使用し、その美味しさを十分に味わえるおむすび
- ② 味付けは、地元九州の醤油を使用し、甘めの味付け
- ③ 北九州市が開催する『関門海峡たこフェア』と連携した地域密着型の商品

以 上