

2007年10月29日

“京の野菜”を使ったパスタはいかがですか？ **「九条ねぎと鶏肉のペペロンチーノ」を新発売！**

～10/30(火)より関西地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、京の野菜を使用した「九条ねぎと鶏肉のペペロンチーノ」(税込395円)を2007年10月30日(火)より関西地区のセブン-イレブン1263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、地場の“九条ねぎ”を焼成して旨味をひきだし、ベーコン、鶏肉、そしてごぼう、蓮根等、野菜をふんだんに使用しました。仕上げはオリーブオイルを使用し、具材の味が引き立つペペロンチーノに仕立てました。容器も『和』のイメージを演出すべく、従来の容器とはデザインを変え、和柄を使用しました。地元の食材を使用した和風ティストなパスタを今後も順次展開していく予定です。

セブン-イレブンでは、これからも地域の食材を活かした商品開発を進めてまいります。



《商品特徴》

- ・ 具材は、九条ねぎをふんだんに使用し、鶏肉、ベーコン、ごぼう、蓮根等を混ぜ、オリーブオイルでさっぱりと仕上げ。
- ・ パスタ麺は、しっかりとした歯ごたえのあるものを使用。

「九条ねぎと鶏肉のペペロンチーノ」
395円(税込)

<今後発売される商品>

- 商品名：「京湯葉とほうれん草のクリームフェットチーネ」
- 価格：395円(税込)
- 発売日：11/6(火) 関西地区にて発売予定
- 商品特徴：
 - ①国産大豆100%使用したなめらかな食感の京湯葉を使用
 - ②彩りの良いほうれん草を盛り付け
 - ③麺はクリームソースが絡みやすい平麺タイプを使用



以上