

2008年4月7日

おうま
北九州市の名産！“合馬たけのこ”を使用
「合馬たけのこのたけのこ御飯おむすび」を新発売！

～4/8(火)より北九州地区のセブン-イレブンで期間限定発売～

セブン-イレブンは、北九州市の名産品“合馬たけのこ”を使用した「合馬たけのこのたけのこ御飯おむすび」(税込130円)を、2008年4月8日(火)より北九州市周辺のセブン-イレブン239店舗(3月末現在)にて約3週間、期間限定発売いたします。

今回の商品は、北九州市の名産品で、料亭等で高級食材として珍重されている“合馬たけのこ”をふんだんに使用し、手軽に食べていただけるおにぎりに仕立てました。セブン-イレブンでは、JA北九東部様、北九州市のご協力のもと、“合馬たけのこ”を産地から近い工場へ届けていただくことで、たけのこの旨味、風味をそのままに商品化し、また、商品名に“合馬たけのこ”を謳うことで生産履歴が明確で安全・安心、そして地産地消を訴求いたします。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化をメニューに取り入れ、お客様のニーズに合わせた商品開発に努めてまいります。



“合馬たけのこ”とは・・・

竹林面積日本一を誇る北九州市を代表する春の味覚。徹底した土壌管理により、アクが少なく、柔らかくてえぐみが少なく、食感の良いたけのこ。

「合馬たけのこのたけのこ御飯おむすび」(税込130円)の商品特徴

- 北九州市の名産品である“合馬たけのこ”を使用したおにぎり
- 味付けは、地区で馴染みのあるあご(トビウオ)だしをベースに、八本木樽醤油を使用し、たけのこ本来の味、風味を味わっていただけるよう、素朴感のある薄味に仕上げ
- 中具にはカットされたたけのこを、表面中心部には、大きなたけのこをトッピングすることで、旬のたけのこの特徴である食感の良さをお楽しみいただける

以上