

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2008年4月30日

“食材王国みやぎ 地産地消の日”に向けた新商品 「気仙沼港水揚げさば御飯（西京風）」を新発売！

～5/2(金)より宮城県内のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、毎月第1金・土・日の“食材王国みやぎ 地産地消の日”に合わせて、気仙沼港水揚げの鯖を使用した「気仙沼港水揚げさば御飯（西京風）」（税込295円）を、2008年5月2日（金）より宮城県内のセブン-イレブン323店舗（3月末現在）にて発売いたします。

今回の商品は、気仙沼港水揚げの鯖を、地域でなじみのある“一の蔵の酒粕”や“仙台味噌”等に漬け込み、また付け合わせの漬物にも“もろみ”で味付けをする等、郷土色豊かな御飯に仕上げました。5月には御飯と合わせ3品目を“食材王国みやぎ 地産地消の日”への取り組みとして発売し、4月に既発売の商品と合わせ、9品の対象商品には、“食材王国みやぎ”的シールを添付。店頭には県よりご提供いただいたポスターを掲示することで、地産地消を訴求してまいります。

セブン-イレブンでは、今後も“食材王国みやぎ 地産地消の日”的取り組みを継続すると共に、地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発に努めてまいります。

《5/2(金)発売「気仙沼港水揚げさば御飯（西京風）」（税込295円）の特徴》



①気仙沼港で水揚げされ、脂ののった大きさの鯖を具材に使用した御飯（脂質、重量を限定）

②鯖は、“一の蔵の酒粕”、“仙台味噌”、“西京味噌”等に2日間じっくり漬け込み、酒粕と味噌の風味を味わえる

③副菜は、東北地方で良く食べられる“もろみ”で味付けし一味でピリッと辛味を出した刻み野菜の漬物と野沢菜を盛り付け



“食材王国みやぎ 地産地消の日” 発売済の取り組み商品

- ①三陸産新物わかめと紅鮭の幕の内
- ②シャキシャキレタスサンド
- ③ほうれん草とベーコンのサラダ
- ④宮城県産枝豆
- ⑤宮城県産ほうれん草の白和え
- ⑥半熟たまごほうれん草

商品名：宮城県産中玉トマトのサラダ

売価：295円（税込）

発売日：4月29日（火）より発売中

特徴：石巻産中玉トマト（カンパリ種）をふんだんに使用したサラダ

商品名：かぶと胡瓜のあっさり漬

売価：190円（税込）

発売日：5月2日（金）発売

特徴：仙台産のかぶと石巻産の胡瓜を使用したあっさりとした漬物

以上