

2008年4月30日



セブン-イレブンは「いいともあいち運動」を応援します！ 『西尾産抹茶と小倉あんのちぎりパン』を新発売！ ～5/2(金)より愛知県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2008年5月2日（金）より愛知県内のセブン-イレブン493店舗（3月末現在）にて、“西尾産抹茶”を使用した『西尾産抹茶と小倉あんのちぎりパン』（税込130円）を地区限定発売いたします。

今回の商品は、愛知県の地産地消の取り組みである「いいともあいち運動」に賛同し、その第一弾商品として発売します。愛知県は日本有数の抹茶原料（碾茶）の生産量（全国の約29%）を誇ります。中でも代表的な特産品“西尾産抹茶”をセブン-イレブンとして初めて原材料に使用しました。セブン-イレブンでの人気商品のひとつ、ちぎりパンの生地やクリームに使用し、手軽で食べやすい商品にしています。今回の抹茶使用に際しては、お取引先様のご協力により“西尾産抹茶”本来の風味、香りを逃さない取り組み（下段参照）のもと、商品化にいたりました。

セブン-イレブンでは、今後も「いいともあいち運動」に協力していくとともに、地元の食材を使用した安全・安心な商品開発を行ってまいります。



«『西尾産抹茶と小倉あんのちぎりパン』の商品特徴 価格：130円（税込）»

- パン生地と中のクリームに抹茶を使用することでどこから食べても“西尾産抹茶”的風味や香り、独特の甘みを楽しめる
- パンの中には、抹茶クリームと相性の良い小倉あんを入れ、抹茶特有の苦味と旨みをバランス良く配合
- スティック状で7等分に切り目を入れ、食べやすさを訴求

※“西尾産抹茶”を使用した商品の取り組み

1. “西尾産抹茶”とは
愛知県西尾市で栽培される原料を使用した抹茶。水はけが良い土壌に恵まれ、味わい深く香り高いのが特徴。
2. 安全・安心の取り組み
メーカーを通じて専属の契約農家様より原料茶を購入しており、栽培者、栽培方法、生産履歴が明確。
3. 美味しさの追求
抹茶は熱に敏感なため、挽き上げは温度の上がりにくい花崗岩の茶臼を使用。温度湿度が管理されたクリーンルームでじっくり挽き上げることで木目細かく、原料の風味そのままに仕上げ。