

2008年7月2日



—長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾— **『食べてみんね！長崎フェア』開催！** ～7/3(木)より長崎県内のセブン-イレブンにて実施～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、長崎県との「地域活性化包括連携協定」締結にあたり、2008年7月3日(木)～7月31日(木)までの29日間、長崎県内のセブン-イレブン全店舗(6月末現在76店)にて、『食べてみんね！長崎フェア』を実施いたします。

この催しは、県内の優良な原材料を使用した「長崎うまかもん弁当」(税込550円)をはじめとする、地産地消のオリジナル商品合計7アイテム発売し、その対象商品に専用シールを添付するほか、店内にパネル等を設置して、地域の商品をお客様に訴求いたします。また期間中、「壱岐焼酎」(一部店舗除く)やご当地のお茶などの名産品なども販売いたします。

今後も、この包括連携協定を機に、地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発等、より一層地域の活性化に努めてまいります。

《フェア商品の概要(価格は税込)》

◇フェア期間：7月3日(木)～7月31日(木)

◇実施店舗：長崎県内のセブン-イレブン全店舗(6月末現在76店)

◇商品特徴

「長崎うまかもん弁当」550円



“そのぎ茶”とは・・・
大村湾を望む大地で生産された長崎県の銘茶。
「蒸製玉緑茶製法」により茶葉に丸みを帯びさせ、まろやかで深みのあるふくよかな味わいが特徴のお茶。

- ・有数の農作物の宝庫である長崎県の食材をふんだんに使用した幕の内弁当
(※使用している県産食材：そのぎ茶、アジ、鯖、じゃがいも、アスパラ、人参)
- ・御飯は、県の優良ブランド“そのぎ茶”で炊いた香り良い茶飯を使用。茶飯の上には、松浦漁港で水揚げされた“真アジ”的ほぐし身を盛り付け
- ・副材には、県産“アスパラ”と“人参”を巻いたササミチーズカツ、長崎・五島沖で漁獲された“鯖”的南蛮漬け、県産“じゃがいも”「ニシユタカ」を使用した甘辛煮、豚の生姜焼、煮物をバランスよく盛り付け



「味付のり 長崎松浦水揚真鯛の

焼さばおむすび」

120 円

- ・松浦港水揚げの脂のり良い鯛のほぐし身に、金胡麻・あおさ・刻み海苔・藻塩を混ぜ込んでさばの旨味を引き出したおにぎり。



「ぶっかけ五島手延べうどん（半熟玉子付）」

420 円

- ・のど越し良く、コシのある“五島うどん”に半熟玉子を合わせ、かつお風味豊かなつゆをかけてさっぱり食べていただく商品



「(長崎名物) 焼ちゃんぽん」

395 円

- ・イカのゲソ、人参、玉葱等県産の食材を使用し、豚骨スープをベースに2種類のブレンドソースで味付けした地元で馴染みのちゃんぽん



「そのぎ緑茶と小豆のパン」

125 円

- ・“そのぎ茶”と相性の良い小豆を生地に練りこんだ、香り・風味を楽しめる菓子パン



「そのぎ緑茶のショーケリー」

126 円

- ・“そのぎ茶”を使用した緑茶クリームとホイップクリームを使用した、ほろ苦さと程よい甘さを楽しめるショーケリー



「そのぎ緑茶のワッフルサンド」

140 円

- ・“そのぎ茶”を使用した緑茶クリームとホイップクリームを食感のよいワッフル生地でサンドしたデザート

以 上