

2008 年 7 月 7 日

山梨を代表する食材をご堪能ください！ **山梨限定！『山の都 甲州うまいものフェア』を開催！**

～7/8(火)より山梨県内のセブン-イレブンにて開催～

セブン-イレブンは、山梨県を代表する食材を使用した商品を一同に集めた『山の都 甲州うまいものフェア』を7月8日（火）から7月21日（月）まで山梨県内のセブン-イレブン 154 店舗（6月末現在）にて開催いたします。

今回の催しでは、山梨県が誇る食材のひとつで、限られた生産量で希少性があり、安全・安心にこだわった“甲州ワインビーフ”をはじめ、地元企業様のご協力により、県産の優良素材を新たに3種類使用しました。これらをおにぎり、弁当、麺類、サラダ等の原材料にした商品7品目を発売いたします。

セブン-イレブンでは、今後も地産地消、地元のご当地メニューに取り組みながら、地域の皆様のニーズにお応えする商品開発に努めてまいります。

※今回初使用の食材：甲州ワインビーフ・山梨県産梅・山梨県産野沢菜

《『山の都 甲州うまいものフェア』の概要（価格は税込）》

- ◇ 発売日 : 7月8日（火）より順次
- ◇ 実施店舗 : 山梨県内のセブン-イレブン 154 店（6月末現在）

「甲州ワインビーフの牛めし」 680 円



※甲州ワインビーフとは・・・

小林牧場（甲斐市平見城地区）の豊かな自然の中で、広い牛舎でストレスなく飼育されている、安全・安心にこだわった牛肉。

飼料にワインの絞りかす（ぶどうの皮や種）を合わせて餌として飼育され、ブドウに含まれるポリフェノール等により肉の酸化を抑え、特に赤身が美味しいといわれている。

- ・ 山梨県が誇る銘柄牛で、安全・安心で美味しい“甲州ワインビーフ”を使用した牛めし
- ・ 肉は、脂のりが良く柔らかい食感と旨味が特徴のバラ肉と、赤身の旨味が味わえるもも肉を使用。“甲州ワインビーフ”の旨味と食感を引き出せる部位を使用
- ・ たまり醤油をベースに山梨県民の嗜好に合わせた甘味ある味付けに仕上げ
- ・ “甲州ワインビーフ”とともに、味染みの良いごぼうと玉葱を御飯に盛付け

「山の都 甲州うまいものフェア」商品の概要（価格は税込）



「直巻おむすび 甲州ねり梅」105 円

梅の産地である山梨県産の梅のみを使用したねり梅を中具に使用し、しそとゴマを混ぜ込んだ風味良い御飯のおむすび



「山梨県産野沢菜で巻いたおむすび」120 円

“地菜”として馴染みある山梨県産の新物の野菜で古漬けの野沢菜を混ぜ込んだ御飯を包んだ風味の良いおむすび



「五目つけほうとう」 420 円

(7/15 (火) 発売)

県を代表する郷土料理“ほうとう”。だし感ある温かいつゆに鶏肉や油揚げ、人参等の具材とともに冷たい麺をつけて食べていただく商品



「辛豚ほうとう (辛口)」 380 円

(7/15 (火) 発売)

“ほうとう”を、夏場におすすめの辛口に仕立て。辛味の効いた、旨味たっぷりのスープに豚肉や人参等の具材とともに食べていただく商品



「海老とハケ岳高原牛乳のクリームスパゲティ」

450 円 (7/15 (火) 発売)

乳脂肪分が高く、コクがありながらもさっぱりとした味わいが特徴のハケ岳高原牛乳（ハケ岳高原の厳選した農家の牛乳）を使用したクリームスパゲティ



「生ハムと大泉産レッドオーレのトマトサラダ」

280 円 (7/15 (火) 発売)

フルーツのような甘さが特徴の旬のレッドオーレと生ハムをアップルビネガー使用のドレッシングでさっぱり食べていただくサラダ

以上