

和歌山「箕島漁港」産
しらすを限定使用！

2008年10月20日

一匁の秋しらす 和歌山県箕島漁港水揚げしらすを使用 秋の味覚！！ しらすフェア を開催！

～10/21（火）より関西地区のセブン-イレブン全店にて実施～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、2008年10月21日（火）～11月3日（月）の期間限定で和歌山県有田市の「箕島漁港」で獲れたしらすを原材料とした商品を展開する、秋の味覚！！しらすフェアを関西地区のセブン-イレブン全店（9月末現在1,294店）にて実施いたします。

今回のフェアは、秋頃獲れる身が引き締まったみずみずしいしらす（通称：秋しらす）を使用した弁当やおにぎり等、合計4アイテムを順次発売するものです。すべての商品名には「箕島漁港水揚げしらす」を謳い、地産地消の商品を地元のお客様に分かりやすく訴求してまいります。

今後も、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。

《秋の味覚！！しらすフェア 商品の概要（価格は税込）》

- ◇フェア期間 : 10月21日（火）～11月3日（月）
- ◇実施店舗 : 関西地区のセブン-イレブン全店舗（9月末現在1,294店）
- ◇発売日・商品数 : 10/21（火）3商品発売、弁当は10/23（木）に発売

10/23（木）発売 「和歌山県箕島漁港水揚げしらす御飯幕の内」（税込580円）の商品特徴



- ◇和歌山県箕島漁港で水揚げされた「しらす」を使用した、彩りの良い御飯
- ◇メイン具材は、関西で市場性の高い「紅鮭」を使用
- ◇副材は「煮物」「茄子の肉味噌」「切り干し大根」等の野菜を中心に盛り付け
- ◇商品の見た目として、五色で彩りが良く「魚」「肉」「野菜」でバランスの取れた弁当



「和歌山箕島漁港水揚げしらす と野沢菜のおむすび」

10/21（火）発売 120円

箕島漁港で獲れた“秋しらす”を使用し、野沢菜、わかめと合わせた風味と食感の良いおむすび

「和歌山箕島漁港水揚げしらす のお寿司」

10/21（火）発売 295円

新鮮なうちに茹で上げた旨みのある釜揚げしらすを使用。生姜を混ぜた酢飯の上に、錦糸玉子、おぼろ、小松菜を彩りよく盛り付けたお寿司

「和歌山箕島漁港水揚げしらす の和風スパゲティ」

10/21（火）発売 398円

箕島漁港で獲れた“秋しらす”を使用し、蒸し鶏、練り梅を合わせた和風のスパゲティ。だし感のあるさっぱりした味付け

以上