

2008年11月26日

**—新潟県との「地域活性化包括連携協定」締結記念 第2弾—****『うまさぎっしり新潟フェア第2弾』開催！****～11/28(金)より新潟県内のセブン-イレブンにて実施～**

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、2008年11月28日(金)～12月15日(月)までの18日間、新潟県内のセブン-イレブン全店舗(10月末現在337店)にて、新潟県の優良食材を使用した商品を展開する『うまさぎっしり新潟フェア第2弾』を実施いたします。

今回のフェア第2弾の中心となる商品開発面では、本年8月21日に新潟県と締結した「地域活性化包括連携協定」に基づく「健康づくり支援店※」として、新潟医療福祉大学様にご協力いただきました。新潟県の素材を使用し、食事バランスガイドに沿った商品として「うまさぎっしり新潟の味弁当(豚ロース味噌焼)」をご用意しました。

第1弾は、8月22日からの14日間、「うまさぎっしり新潟フェア」を実施し、多くのお客様にご好評をいただきました。

今後も、この包括連携協定を機に、県民のみなさんの健康づくりを応援する店舗として、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。

※健康づくり支援店：

飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した「情報」「メニュー」「サービス」の提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗

**《フェア商品の概要(価格は税込)》**

◇フェア期間：11月28日(金)～12月15日(月)

◇実施店舗：新潟県内のセブン-イレブン全店舗(10月末現在337店)

◇商品特徴

**「うまさぎっしり新潟の味弁当(豚ロース味噌焼)」550円**  
11月28日(金)発売



- 新潟県、新潟市の“健康づくり支援店”的主旨に基づいた商品
- 新潟医療福祉大学の協力により、厚生労働省「食事バランスガイド」に沿った1食の食事量と素材のバランスがとれた「健康体験型のお弁当」として開発
- 御飯(白飯)は新潟県産コシヒカリを使用
- 主菜は、菊水酒造の酒粕とコクのある越後味噌(杉田味噌)で漬込んだ豚ロース肉を香ばしく焼き上げた「豚ロースの味噌漬け焼き」
- 副菜には、新潟県産ほうれん草の生姜和え、きのことペンネの和風炒め、れんこんを使用した煮物を彩り良く盛付け
- 野菜を120g以上使用。カロリー1食あたり593kcal

## 『うまさきっしり新潟フェア第2弾』主な商品概要（価格は税込）



### 「新潟県産大根の三五八漬」

(11/28 発売) 195 円

- ・三五八(サゴハチ)漬と言われる、塩3、米麹5米8の割合で漬けた麹漬
- ・大根は、新潟県産の柔らかく瑞々しい大根を使用



### 「直巻 越後の牛肉を使った牛まいたけおむすび」(12/2 発売) 150 円

- ・新潟県産の牛肉を使用し、相性の良いごぼう、新潟県産まいたけを組合せ
- ・たまり醤油をベースに、ごぼうと舞茸、牛肉を煮た煮汁で炊き込み



### 「大葉香る新潟県産きのこの

スパゲティ(12/2 発売) 498 円

- ・新潟県産の3種類のきのこ(舞茸、ぶなしめじ、エリンギ)を使用したスパゲティ
- ・葉味に大葉とねぎを使用し、さっぱりと食べていただける商品



### 「新潟県産やわ肌ねぎの豚骨醤油

ラーメン」(12/5 発売) 450 円

- ・地元で食べなれた豚骨醤油をベースにしたラーメン
- ・新潟県産のやわ肌ねぎを使用したねぎラーメン

※店舗によっては取り扱いのない商品がございます。

以上