

2008 年 11 月 28 日



ー西尾産抹茶を使用したパンとデザートを発売！ー

『西尾産抹茶と小倉あんのちぎりパン』

『西尾産抹茶のティラミス』を新発売！

～セブン-イレブンは「いいともあいち運動」を応援します～

セブン-イレブン・ジャパンは、愛知県内の西尾市周辺のセブン-イレブン 147 店舗（10 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 12 月 4 日（木）～〕と『西尾産抹茶のティラミス』〔税込 250 円 12 月 9 日（火）～〕を地区限定で発売します。

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、今年 4 月から約 20 万個の販売を記録した「西尾産抹茶と小倉あんのちぎりパン」を、お客様からのご要望もあり、西尾地区中心に再発売いたします。加えて第 2 弾商品として、『西尾産抹茶のティラミス』も新発売いたします。

前回20万個販売！！



『西尾産抹茶と小倉あんのちぎりパン』

（12/4 発売 税込 130 円）

パン生地と中のクリームに、西尾産抹茶を使用。パンの中には抹茶と相性の良い小倉あんをトッピング



『西尾産抹茶のティラミス』

（12/9 発売 税込 250 円）

スポンジ・シロップ・ティラミスムースに、西尾産抹茶を使用。抹茶の香りと旨みの味わえる商品

【商品に使用している抹茶の主な特徴】

- 愛知県西尾市で栽培される原料を使用した抹茶。水はけがよい土壤に恵まれ、味わい深く香り高いのが特徴
- メーカー様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
- 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引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

以 上