



2008年12月26日

## 地元の武将「直江兼続」ゆかりのメニューを商品化

### ～1/4(日)より新潟県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、2009年1月4日(日)より、新潟県内のセブン-イレブン全店(2008年11月末現在 337店)にて、「直江兼続」(なおえかねつぐ)ゆかりのメニュー(焼おにぎり2種、寄せ鍋)を順次発売いたします。

新潟県内では地元長岡市を中心に「直江兼続」の話題性が高まる中、「焼おにぎり」は、新潟県の山崎醸造のたまり醤油や杉田味噌のコクと風味の良い越後味噌を使用し、昔から地域のおにぎり「けんさ焼き」で馴染み深いメニューを、「寄せ鍋」は戦国時代、出陣前に振舞った山の幸、海の幸を食材に使用した鍋を参考にそれぞれ商品化しました。

商品デザイン「天地人」は、「直江兼続」の師、上杉謙信の言葉を引用したもので、「天の時、地の利、人の和」という物事を成功させる為の必要な条件を教え説いた内容を組み合わせた言葉であると言われています。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

#### 『天地人』越後味噌のねぎ味噌焼おにぎり (税込115円)



- ◇地域のふるさとおにぎりとして馴染みが深い「けんさ焼き」を参考にした味噌ベースの焼おにぎり
- ◇風味が良く旨味のある地元新潟県「杉田味噌」の越後味噌を使用し、酒、みりん、新潟県産のねぎを加え、更に隠し味にたまり醤油を加えることでコクのある味噌ダレに仕上げ
- ◇味噌ダレを塗った後、遠赤外線で香ばしく焼き上げ



#### 『天地人』たまり醤油の焼おにぎり(おかか入) (税込115円)

- ◇たっぷりの大豆をじっくりと熟成させた旨みのある地元山崎醸造の「たまり醤油」を使用し、香ばしく焼き上げ
- ◇昆布だけで炊き上げた御飯におかかを混ぜ込むことで風味良く仕上げた商品



#### かぐら南蛮味噌で食べる『天地人』寄せ鍋 (税込530円)

- ◇地元新潟県で馴染みのある「かぐら南蛮」と越後味噌を使用。辛味や旨み、コクのある味噌ベースの鍋物惣菜
- ◇魚本来の旨みと食感が味わえる飛び魚のつみれをはじめ、白菜、春菊、人参、ねぎと新潟県産のきのこを盛り付けた、具材たっぷりの寄せ鍋

以上