

NEWS RELEASE



1月15日はいちごの日



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2010年1月13日

紅ほっぺの甘酸っぱさとたっぷりのクリームとの組み合わせが人気の秘密

静岡県産の「紅ほっぺのいちごサンド」を新発売

～1/15（金）より静岡県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、1月15日（金）の「いちごの日」より静岡県産の莓“紅ほっぺ”を使用した「紅ほっぺのいちごサンド」（税込 290 円）を静岡県内のセブン-イレブン全店（2009年12月末現在 466 店）にて、地域限定で発売いたします。

静岡県の店舗においては 2007 年より地元静岡県産“紅ほっぺ”を使用したサンドイッチの販売に取り組んでおり、毎年ご好評いただいております※。

今年も静岡県を代表する果物のひとつである“紅ほっぺ”を JA 静岡経済連に供給いただきました。さらに今回の商品は、セブン-イレブンオリジナルのデザートでも使用している、自然な甘さが特徴のカスタードクリームを初めて使用し、よりいっそう“紅ほっぺ”の美味しさが引き立つよう改良いたしました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良食材や、旬の素材を使用した商品開発を積極的に推進してまいります。

※昨年（2009 年 1 月～4 月）は他地区のいちごを使用したサンドイッチの 2 倍以上の販売数を記録



＜商品の特徴＞

「紅ほっぺのいちごサンド」

（税込 290 円）

- ◇旬の時期を迎えた、静岡県生まれのいちご“紅ほっぺ”を使ったデザートタイプのサンドイッチ
- ◇セブン-イレブンのオリジナルデザートで使用している自然な甘さが特徴のカスタードクリームと生クリームの組み合わせ
- ◇自然な甘さのカスタードクリームにより、紅ほっぺの持つ甘さ、酸味が引き立った商品

“紅ほっぺ”について

- ・「あきひめ」と「さちのか」を交配させた静岡県生まれの品種で、ほっぺが落ちるほど美味しいとして“紅ほっぺ”と命名された
- ・酸味と甘味のバランスが良く、果実が大粒で香りが高いのが特長

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sei.co.jp/>

以上