

2010年1月26日

「若狭牛」「とやま牛」を使用した弁当等 北陸出店1周年記念商品を新発売！

～同時に1/27(水)より1周年を記念したキャンペーンを開催～

セブン-イレブン・ジャパンは、昨年1月23日（金）の富山県、福井県への初出店から1周年を記念し1月27日（水）より、富山県（2009年12月末現在23店舗）福井県（同19店舗）石川県（同8店舗）にて、福井県を代表する「若狭牛」、富山県で慣れ親しまれている「とやまの牛乳」等北陸地域で馴染みのある食材を使用した記念商品を発売いたします。（全4品）

同時に対象のお弁当（税込350円以上）の50円引きセールをはじめとした「北陸出店1周年記念キャンペーン」も同日より開催いたします。

セブン-イレブンでは地域の嗜好を踏襲した「ご当地」商品や、身近な地区的食材を使用した「安全・安心」で美味しい商品の開発を積極的に推進し、より一層地域の活性化に努めてまいります。

記

【商品の概要（価格：税込）】

若狭牛の牛すき焼き重（698円）1月27日（水）から2月8日（月）の限定発売



＜発売地区＞

福井県・石川県全店舗（27店）

＜商品特徴＞

- ・福井県を代表する黒毛和牛「若狭牛」を使用したすき焼き弁当
- ・若狭牛は風味が良く、とろけるような舌ざわりの霜降り肉であることが特徴
- ・味付けには、日本5大生産地である金沢市大野地区にある「ヤマト醤油味噌」の「ひしほ醤油」を使用
 - *「ひしほ醤油」：火入れをしない製法で香り高い醤油一鍋で調理することで肉の旨みをとじ込めた仕上げ

とやま牛の牛すき焼き重（640円）1月27日（水）から2月8日（月）の限定発売



＜発売地区＞

富山県全店舗（23店）

＜商品特徴＞

- ・富山県を代表する銘柄牛「とやま牛」を使用したすき焼き弁当
- ・とやま牛は澄んだ空気とおいしい水、そして品質の良い飼料に育まれ肉質の良さが特長
- ・味付けには、日本5大生産地である金沢市大野地区にある「ヤマト醤油味噌」の「ひしほ醤油」を使用
 - 一鍋で調理することで肉の旨みをとじ込めた仕上げ

金沢大野味噌で焼き上げた葱味噌焼きおにぎり (115円)

1月26日(火)発売



＜発売地区＞

富山県、福井県、石川県全店舗(50店)

＜商品特徴＞

- ・富山県を中心に消費量の多い「味噌」を使用した焼きおにぎり
- ・「金沢大野味噌」は国産米、大豆を使用し木桶で仕込んだ旨みある「蔵出し麹味噌」(ヤマト醤油味噌製造)を使用
- ・味噌と相性のよい葱をあわせた葱味噌をおにぎりに塗り、自社工場で繰り返し焼き上げることで風味よい仕上げ

「とやまの牛乳」を使ったミルクワッフル (180円) 1月26日(火)発売



＜発売地区＞

富山県全店舗(23店)

＜商品特徴＞

- ・富山県の家庭や学校給食で馴染みのある県産の「とやまの牛乳」を使用したワッフル
- ・クリームには牛乳の他に、乳脂肪分の高い「とやまの牛乳生クリーム」をたっぷりと使用し、コクがあり、クリームの美味しさを味わえる仕上げ
- ・ワッフル専門店の同様、専用の焼成機を使い1つ1つ丁寧に作り、本来のワッフルのおいしさを再現。

＜キャンペーンの概要＞

〈実施店舗〉 北陸3県(富山県、福井県、石川県)のセブン-イレブン全店舗
(2009年12月末現在50店)

〈実施期間〉 1月27日(水)～1月31日(日)の5日間

〈実施内容〉 ○対象のお弁当(税込350円以上)を50円引きにて販売
○フライヤー、フランク全品を10%引きにて販売 等

以上

セブン-イレブンホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>