

加賀伝統野菜「五郎島金時」を使用したこだわりデザート

“五郎島金時を使ったさつまいもプリン”を新発売

～2/23（火）より石川県・福井県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2月23日（火）より石川県を代表する加賀伝統野菜「五郎島金時」を使用した商品を、石川県と福井県のセブン-イレブン全店（1月末現在28店舗）にて地域限定で発売いたします。

石川県と福井県のセブン-イレブンでは昨年より、JA金沢市協力のもと供給いただいた「五郎島金時」を使用した「さつまいもクリームシュー」「五郎島金時を使ったすいーとぼてと」「五郎島金時を使った焼き芋ぱん」を発売し、大変多くのお客様にご好評をいただきました。

今回の商品は、その「五郎島金時」を使用した第4弾の商品となり、加賀の伝統野菜「五郎島金時」を多くの方に手軽にお召し上がりいただける商品です。

セブン-イレブンでは、今後も地域の生産者の方々との取組みを行うとともに、お客様に喜んでいただける地域の食材を使用した商品開発に努めて参ります。

五郎島金時を使った

さつまいもプリン（税込200円）



さつまいも クリームシュー

（税込136円）



好評発売中

五郎島金時を使ったすいーとぼてと

（税込120円）



好評発売中

※「五郎島金時を使った焼き芋ぱん」については

販売を終了しております

【商品特徴】

- ・五郎島金時は、一般的なさつまいもより糖度が高く（10度～12度）、水分が少ないためホクホクした食感
- ・さつまいもの自然な甘さと風味、ほどよく焼き芋の食感の残るプリン
- ・プリンの上には「五郎島金時」の焼き芋ペーストを使って焼き上げたスイートポテトと口どけの良いクリームをトッピング

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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