

採れたて！

2010年3月15日

北九州の春の味覚 “合馬たけのこ”入りのお弁当を発売！

～3月16日(火)より北九州市周辺のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、福岡県北九州市の春の特産品“合馬たけのこ”を使用した『たけのこ御飯弁当（合馬たけのこ使用）』（税込 398 円）を3月16日（火）より北九州市周辺のセブン-イレブン（2月末現在 239 店舗）にて期間限定で発売いたします。

この商品はセブン-イレブンと北九州市が2009年10月に“地域包括協定”を結んだことにより「JA 北九」にご協力いただき、誕生した商品です。採れたての新鮮な“合馬たけのこ”を生の状態からセブン-イレブンの専用工場で調理しました。旨味、風味の良いたけのこがふんだんに入ったお弁当に仕上げています。

4月には、合馬たけのこを使用したおにぎりも発売予定です。

セブン-イレブンでは、これからも地元の食材を使用し、生産者の方々やお客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

『たけのこ御飯弁当（合馬たけのこ使用）』（税込 398 円）



<商品特徴>

- ◇合馬のたけのこは、良質の赤褐色の粘土質土壌で育つため、柔らかい食感が特長
- ◇今回の商品では、採れたてのたけのこを生の状態から専用工場ですぐに処理。他ではなかなかできない収穫から一貫した調理方法が実現。収穫から時間が経つと出てくるえぐみが少なく、旨み・風味の良さが特長
- ◇たけのこは炊き込み御飯の具材と、土佐煮にして上具に盛付け。また煮物は生産農家の方のアドバイスにより、旬の良さをお楽しみいただけるよう薄く醤油で味付けし、昆布のダシで煮付け
- ◇他のおかずには鶏の柚子こしょう焼き、野菜のベーコン巻き、玉子焼き、ひじき煮が入りあっさりとした中にも、食べ飽きのこない組合せ
- ◇商品名には“合馬たけのこ”を謳うことで、安全・安心な生産履歴と地産地消を訴求

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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