

「セブン・イレブン」× が共同開発
6ヶ月間「九州ご当地グルメキャンペーン」スタート
～第一弾は 5月1日（土）から「ご当地おにぎり」～

株式会社リクルート(本社:東京都千代田区 代表取締役社長 兼 CEO:柏木斉)が発行する『九州じやらん』(編集長:長田佳子)と株式会社セブン-イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区 代表取締役社長 井阪 隆一)は、九州7県のご当地食材・ご当地グルメをモチーフとした、新しい商品の開発・販売を開始いたします。九州管内のセブン-イレブン店舗(約1310店)にて販売いたします。

【企画背景】

『九州じやらん』ではこれまで、全国各地のグルメを紹介すると共に、新メニューの開発に取り組んでいます。さらに、九州各地の行政のご協力を得て、ご当地グルメの人気投票を行う「九州ご当地グルメグランプリ」を開催するなど、地元食材を活かしたグルメ開発や、観光を通じた地産地消の推進に取り組んでいます。

また、セブン-イレブン・ジャパンでは、各地域の食文化を重視するとともに、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積極的に努めています。

今回、『九州じやらん』のこれまでの知見と商品企画力、全国から寄せられる口コミのリサーチ結果と、セブン-イレブンの商品開発力・豊富な流通網を活かし、『九州じやらん』とセブン-イレブンが共同プロデュース。九州各県の名物グルメを福岡、佐賀、大分、長崎、熊本、宮崎のセブン-イレブンで販売いたします。

また、本企画は、2010年5月1日から2010年10月31日まで、半年間で全6回開催いたします。継続的に商品を開発・販売していくことにより、九州エリアの広範囲に渡る新たな「食」の魅力の発見と、地産地消・地域振興の促進の一助となることを期待しております。

【セブン-イレブン×じやらん 九州ご当地グルメキャンペーン 概要】

九州各県のセブン-イレブン店舗において、九州のご当地グルメをセブン-イレブン・『九州じやらん』の共同プロデュースにより商品化、販売する。

◎販売場所：九州6県(福岡、佐賀、大分、長崎、熊本、宮崎) 約1310店舗(3月末時点)

◎発売期間：2010年5月1日(土)～2010年10月31日(日)

～こだわりポイント～

☆九州各県の名物グルメの中でも、厳選したグルメを商品化

☆ご当地の魅力が伝わる名産・名物を使用

☆それぞれの県を代表するグルメが、九州各地のセブン-イレブンで食べられる

～第一弾名産品・おにぎり～【キャンペーン商品販売期間 2010年5月1日(土)～発売】

※エリアにより発売日が異なります。

福岡県代表：志賀島産わかめを使った「わかめ御飯おむすび(志賀島産弘わかめ使用)」105円

宮崎県代表：宮崎県産鶏を使った「具たっぷりチキン南蛮おむすび」105円

熊本県代表：九州産の高菜を使った「高菜めしおむすび」105円

長崎県代表：松浦のサバを使った「長崎松浦水揚げ焼鯖のおむすび(菜めし)」110円

～第二弾以降予定～

6月は、「ご当地スイーツ」を予定。月替わりで「ご当地麺」「ご当地弁当」などを販売します。

【第一弾「ご当地おにぎり対決企画】

※九州各県のセブン-イレブン店舗で発売

長崎県代表

サバの水揚げ量が全国でトップクラスを誇る長崎・松浦港で獲れたサバを使用。ほぐした焼きサバがたっぷり入っていて、ごはんのほどよい塩加減とぴったりとマッチ。

「焼鯖おむすび」…110円

福岡県代表

玄海灘を望む海の幸・福岡の、志賀島で獲れたわかめを使用。肉厚でしゃきしゃきした歯ごたえが特長で、食感がよい。中に使われているゴマとの相性も抜群。

「わかめ御飯おむすび」…105円

熊本県代表

「高菜めしおむすび」…105円

※熊本・宮崎地区は5月4日(火)～販売

熊本県の阿蘇で採れた高菜を中心に、九州が誇る高菜をふんだんに使用。ピリッと辛みのある高菜とごま油の香ばしさが絡み、ごはんにエキスがしみ出しているのが絶品。

宮崎県代表

「具たっぷりチキン南蛮おむすび」

…105円

昨年実施した「九州ご当地グルメグランプリ」で、第4位に選ばれた、宮崎の人気ご当地グルメのチキン南蛮を使用。あげたチキンを甘酢ダレに絡ませてタルタルソースを上乗せ

※価格は税込

【対決キャンペーン情報】

今回開発した対象商品に貼られたシールを4枚集めて『九州じゃらん』のハガキで応募すれば、抽選で九州各県にある宿泊施設の宿泊券・入浴券や、ご当地ブランド食材など、豪華プレゼントが当たる特典付き！



このマークが目印！

「九州ご当地グルメキャンペーン」