

2009 年 1 月 15 日

＜セブン-イレブンはやまぐちの「食」と「農」を応援します＞

山口県生まれの野菜「はなっこりー」を使ったスパゲティ新発売！

～1/16(金)より山口県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、昨年 7 月に締結した山口県との地域活性化包括連携協定に基づき、山口県生まれの野菜「はなっこりー」を使用した『はなっこりーときのこの和風スパゲティ』を 1 月 16 日（金）より山口県内の店舗（12 月末現在 225 店）にて順次発売いたします（※16 日（金）は西部の店舗 140 店舗で、20 日（火）より山口県下全店にて発売）。

今回の商品は、「はなっこりー」をセブン-イレブンの人気商品であるスパゲティに使用することで、より多くのお客様に食していただき、「はなっこりー」の認知度アップに貢献したいと考えております。また、発売日には JA 全農やまぐちのご協力により、「はなっこりー」お料理レシピを店頭にて配布。「はなっこりー」の需要増にも協力してまいります。

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。

『はなっこりーときのこの和風スパゲティ』（税込 430 円）



「はなっこりー」とは

- ・ 1990 年に山口県農業試験場（現：山口県農林総合技術センター）で中国野菜のサイシンとブロッコリーを交配して誕生し、1999 年に登録された新しい野菜
- ・ 花の部分だけでなく、茎や葉も全部食べられ、ホウレンソウ並みのビタミン C を含み、食物繊維も多い
- ・ クセがなく、茹でるとほのかな甘みとシャキッとした食感が特徴

【商品の特徴】

- ・ 山口県生まれの野菜「はなっこりー」を使った和風タイプのスパゲティ
- ・ 「はなっこりー」を約 30 g（1 本～1 本半分）、特徴である食感とほのかな甘みが味わえるよう軽く茹でて盛り付け
- ・ 山口県で料理に使われる事が多い「再仕込み醤油」を使い、より地域の味に近づけた味付け

以 上