



2009 年 2 月 16 日

—新潟県との「地域活性化包括連携協定」締結記念 第 3 弾—

『トキめき新潟国体応援フェア』開催！

～2/17(火)より新潟県内のセブン-イレブンにて実施～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、2009 年 2 月 17 日（火）～3 月 2 日（月）までの 14 日間、新潟県内のセブン-イレブン全店舗（1 月末現在 339 店）にて、新潟県の優良食材を使用した商品を展開する『トキめき新潟国体応援フェア』を実施いたします。

この催しでは、昨年 8 月 21 日に新潟県と締結した「地域活性化包括連携協定」に基づき、2 月 17 日～20 日まで開催される「トキめき新潟国体」冬季大会の応援と、地産地消の取組みに基づき、十日町市で飼育された「妻有（つまり）ポーク」をセブン-イレブンオリジナルメニューの原材料として初めて使用。その他にも、長岡野菜の体菜（たいな）、菊水酒造の酒粕、山崎醸造のたまり醤油等、県内産の食材を中心に使用しました。

今後も、この包括連携協定に基づき、引き続き地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発等、より一層地域の活性化に努めてまいります。

《フェア商品の概要（価格は税込）》

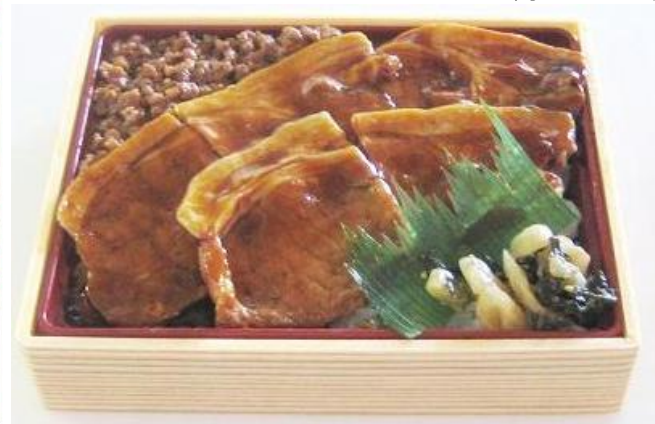
◇フェア期間：2 月 17 日（火）～3 月 2 日（月）

◇実施店舗：新潟県内のセブン-イレブン全店舗（1 月末現在 339 店）

◇商品特徴：

「トキめき新潟の味」妻有ポークの炭火豚焼肉重（580 円）

2 月 17 日（火）発売



◇NHK・全国農業協同組合中央会が主催する「日本農業賞大賞」（集団組織の部）を受賞した「妻有ポーク」を使用。十日町市・津南町にある 10 戸の生産農家にて成立し、品質だけではなく、安全・安心にもこだわった豚肉

◇“菊水酒造”の酒粕に漬込み、旨味とコクのある“山崎醸造”のたまり醤油を使用したタレに潜らせ炭火で香ばしく焼き上げた、風味の良い「妻有ポーク」のロース肉がメイン具材

◇その他具材は、豚もも肉を使用した豚そぼろ、ゴマ油で風味よく炒めた、新潟県産の体菜（たいな）の油炒めを盛り付け

「トキめき新潟の味」妻有ポークメンチバーガー (320 円)

2 月 17 日 (火) 発売



◇十日町市、南魚沼市、妙高市、津南町、湯沢町限定発売商品

◇安全・安心にこだわった妻有ポークのウデ肉を使用した、
ジューシーなメンチカツバーガー

◇たっぷりのキャベツ、酸味の効いたトマトソースを挟み込んだ
ボリュームある仕上がり

「トキめき新潟の味」スキー汁うどん (450 円)

2 月 17 日 (火) 発売



◇地元上越市にある榊杉田味噌醸造場の「白甘みそ」と「天然醸造みそ」
をブレンド。味噌の風味を活かした味付け

◇スキー汁の特徴である「さつまいも」をはじめ、人参、こんにゃく、
豚肉、ごぼう、玉大根、椎茸を使用したたっぷりの具材

◇「さつまいも」を使用することにより、甘みのある仕上げ

●スキー汁とは

明治 44 年に上越高田第 13 師団の兵士がスキー実習中の露營食として考案した
ことが始まり。その兵士が鹿児島出身であったことから「さつまいも」を入れる
のが特徴。地元では学校給食でも献立に載る等、馴染みのある郷土メニュー

以上