

2009年2月23日

# －淡路島の原材料使用商品 第2弾－

## 「淡路島牛乳を使ったホイップケーキ」

### 「淡路島の藻塩を使った塩キャラメルプリン」新発売！

～2/24(火)より兵庫地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、地域の原材料を使用した商品として、「淡路島牛乳を使ったホイップケーキ」（税込135円）と、「淡路島の藻塩を使った塩キャラメルプリン」（税込200円）を、2月24日（火）より兵庫地区（尼崎市、伊丹市、宝塚市、川西市、川辺郡を除く、京都府の一部店舗を含む）のセブン-イレブン店舗（1月末現在297店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、四方を海に囲まれ、豊かな自然に恵まれている淡路島で生産された“淡路島牛乳”“淡路島の藻塩”を原材料に使用しました。

セブン-イレブンでは、これからもお客様や地元の生産者の方々に喜んでいただけるよう、地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

#### 「淡路島牛乳を使ったホイップケーキ」（税込135円）



- ◇ケーキ生地とホイップクリーム部分に“淡路島牛乳”を使用
- ◇ふんわりした食感と、ほんのりとした牛乳の風味が特長のケーキ生地と、コクがありながらもすっきりとした甘さのホイップクリームの組み合わせ

#### 「淡路島の藻塩を使った塩キャラメルプリン」（税込200円）



- ◇なめらかな食感のキャラメルプリンと、ほろ苦いキャラメルソースの組み合わせ
- ◇旨み成分を多く含んだ“淡路島の藻塩”をキャラメルソースとキャラメルカスタード部分に使用した塩スイーツ
- ◇キャラメルプリン部分に“淡路島牛乳”を使用。コクのある味わい

※淡路島牛乳 … 県内の3割にあたる年間約4万トンの生乳を生産。搾乳から生産までを最短時間で処理、新鮮でおいしい牛乳

※淡路島の藻塩…海水と海藻と一緒に煮詰めて作る昔ながらの製法で作られるため、海藻の持つ旨み成分を多く含み、まろやかな味わいが特長

以上