

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…海水と海藻を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