

2009年3月26日



セブン-イレブンは、岡山の「食」と「農」を応援します

県産の鶏肉を使った『岡山バーガー』を発売 ～3/27(金)より岡山県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、昨年9月に締結した岡山県との「地域活性化包括連携協定」に基づき、岡山県産の鶏肉を使った『岡山バーガー 岡山県産鶏のWつくね』（税込360円）を、3月27日（金）より岡山県内のセブン-イレブン全店（2月末現在190店舗）にて発売いたします。

岡山県には、蒜山バーガー等に代表される「地産の原材料」を使用した“ご当地バーガー”が数多くあり、その数は15種類以上あると言われています。

セブン-イレブンでも、岡山県産の野菜や肉を使用した「バーガー」を発売しており、今回の商品で3品目となります。（1品目は2008年9月5日より「岡山県産桃太郎トマトとチキンの照焼きバーガー」（税込360円）、2品目は2008年11月28日より「岡山県産黒豚のメンチカツバーガー」（税込320円）を発売）

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な食材や、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。

『岡山バーガー 岡山県産鶏のWつくね』（税込360円）



- ① 岡山県産の鶏肉で作った「つくね」を使用したバーガー
- ② 鶏肉の他に、ごぼう、たまねぎ、人参と、ふっくらした食感を出すために長芋を加えたこだわりの「つくね」で、セブン-イレブン専用工場、肉をミンチにする工程から製造
- ③ 2枚の「つくね」の間にトマトを挟みこむことで、ジューシーでボリュームたっぷりの商品
- ④ 「つくね」と相性の良いごぼうサラダも加え、ボリュームがありながらも、食べ飽きしない規格

以 上