

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

株式会社 イトーヨーカ堂

株式会社 ヨークベニマル

2009 年 4 月 2 日

＜福島県との「地域活性化包括連携協定」締結記念 第 1 弾＞ **「いいもの発見うつくしまフェア」を開催！**

～4/3(金)より福島県内の店舗にて実施～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンと株式会社イトーヨーカ堂、株式会社ヨークベニマルは、福島県との「地域活性化包括連携協定」締結にあたり、4月3日（金）～4月19日（日）までの17日間、福島県内のセブン-イレブン全店（3月末現在 379 店舗）、イトーヨーカドー全店（3月末現在 3 店舗）、ヨークベニマル全店（3月末現在 60 店舗）にて「いいもの発見うつくしまフェア」を実施いたします。

セブン-イレブンでは、県内の優良な食材を使用した「食彩ふくしま弁当」（税込 580 円）をはじめ、地産地消の食材を使用したオリジナル商品合計 5 アイテムを発売。対象商品に専用シールを貼付するほか、店内にパネル等を設置して、福島県ならではの食材・食品をお客様に訴求いたします。

イトーヨーカドーおよびヨークベニマルでは、県内中通りの「ひとめぼれ」を使用した「福島県産いろいろ弁当」（税込 580 円）をはじめ、地産地消の食材を使用したオリジナル商品合計 5 アイテムを発売いたします。

今後も、この包括連携協定を機に、地域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。

記

【フェア実施の概要】

◇フェア名称 : 「いいもの発見うつくしまフェア」

◇フェア期間 : 4月3日（金）～4月19日（日）の17日間

◇実施店舗 : 福島県内のセブン-イレブン 379 店舗（3月末現在）
福島県内のイトーヨーカドー 3 店舗（3月末現在）
福島県内のヨークベニマル 60 店舗（3月末現在）



フェアのロゴマーク

《セブン-イレブンでのフェア商品の概要（価格は税込）》

◇フェア期間：4月3日（金）～4月19日（日）の17日間

◇実施店舗：福島県内のセブン-イレブン 379店舗（3月末現在）

◇商品特徴：

食彩ふくしま弁当（580円）

※4月3日（金）発売



○福島県の優良な食材をふんだんに使用したお弁当

（県産食材：会津高田梅、福島県産牛肉・豚肉、こんにゃく、相馬港水揚げしらす、エリンギ）

○御飯の上には、カリカリとした食感が特徴の会津高田梅を盛り付け

○その他の具材は、県産牛・豚肉を使用した和風ハンバーグ、県産豚のロースもろみ漬焼き、相馬港水揚げしらすを使用した小松菜しらす和え、帆立貝柱でダシをとった薄味のこづゆ風煮物、福島県産こんにゃく使用の味噌田楽を盛り付け



信夫山育ちのゆず使用味噌焼おにぎり

（120円）

※4月3日（金）発売

- ・福島市の象徴「信夫山」のゆずを使用した味噌焼おにぎり
- ・寒暖の差が激しい信夫山で採れるゆずは、香り豊かと言われており、そのゆずを混ぜた味噌を使用
- ・二度焼きすることで香ばしい香りが特徴の味噌



相馬港水揚げしらすと高田梅の

おろし蕎麦

（398円）

※4月3日（金）発売

- ・会津産の蕎麦粉を丁寧に石臼挽きした香りの良さが自慢の蕎麦
- ・相馬港で水揚げされたしらすの素揚げと、カリカリとした食感の高田梅を盛り付けた、さっぱりとした冷しおろし蕎麦



福島県産桃クリームパン（130 円）

※4 月 3 日（金）発売

- ・全国でも有数の産地である、福島県産の桃を使用
- ・刻んだ桃を混ぜ込んだホイップクリームをうっすらとピンク色をしたメロンパン風の生地にはさんだパン



福島牛の牛めし（398 円）

※4 月 9 日（木）発売

- ・福島県産の「福島牛」を使用
- ・たまり醤油に、蜂蜜や三温糖等を使用した割り下で、短時間煮ることによって肉の旨みを引き出した、手頃なサイズの牛めし

《イトーヨーカドーおよびヨークベニマルでのフェア商品の概要（価格は税込）》

◇フェア期間：4 月 3 日（金）～4 月 19 日（日）の 17 日間

◇実施店舗：福島県内のイトーヨーカドー 3 店舗（3 月末現在）
福島県内のヨークベニマル 60 店舗（3 月末現在）

◇商品特徴：※以下の 5 商品は全て店内で調理いたします。

福島県産いろいろ弁当（580 円）

※4 月 3 日（金）発売



○福島県の優良な食材をふんだんに使用したお弁当

○お米は福島県中通りの「ひとめぼれ」を使用し、店内にて炊き上げた「白飯」と、伊達赤鶏を使用した「鶏めし炊き込み御飯」と、久ノ浜港の釜揚げしらすをトッピングした「しらす御飯」の 3 種類

○おかずには、小名浜産「さんまの蒲焼」、小名浜・中之作産「めひかりの天ぷら」、県内産の「若鶏の唐揚げ」、県内産豚肉の「とんかつ」、県内産玉子を使用した「玉子焼」、県内産の「タラの芽てんぷら」、県内産の「かぶ漬け」、矢吹産の三ツ星野菜の「ほうれん草のおひたし」を盛り付け



福島県産豚のとんかつ弁当（498 円）

※4 月 3 日（金）発売

- ・お米は福島県中通りの「ひとめぼれ」を使用した、店内炊きたてご飯
- ・玉川農場で育てられた「SPF 豚」を使用した人気の「とんかつ弁当」
- ・副菜も、県内産の「かぶ漬け」矢吹産の三ツ星野菜の「ほうれん草のおひたし」を盛り付け



福島県産若鶏の唐揚げ弁当（498 円）

※4 月 3 日（金）発売

- ・お米は福島県中通りの「ひとめぼれ」を使用した、店内炊きたてご飯
- ・県内産若鶏の胸肉を唐揚げにした人気の「若鶏唐揚げ弁当」
- ・副菜も、県内産の「かぶ漬け」矢吹産の三ツ星野菜の「ほうれん草のおひたし」を盛り付け



伊達赤鶏の鶏めしおむすび（298 円）

※4 月 3 日（金）発売

- ・お米は福島県中通りの「ひとめぼれ」を使用
- ・県産の「伊達赤鶏」と、赤鶏から出るだしの旨みも一緒に炊き込んだ「鶏めし」のおにぎり



「福島県産釜揚げしらす」と梅のおむすび

（120 円）

※4 月 3 日（金）発売

- ・お米は福島県中通りの「ひとめぼれ」を使用した、店内炊きたてご飯
- ・久ノ浜港の釜揚げしらすを、朝取り天然だし（鰹・昆布）で風味よく味付けし、梅とわかめを混ぜ合わせたおむすび

以上