

2009年4月6日



北九州の春の味覚！

“合馬たけのこ”を使用したおにぎり、弁当を新発売

～4／7(火)より北九州市周辺の店舗にて期間限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、福岡県北九州市の春の特産品“合馬たけのこ”を使用した「直巻おむすび 合馬たけのこ」(税込 130 円)、「ミニたけのこ御飯弁当(合馬たけのこ使用)」(税込 398 円)を4月7日(火)より、北九州市周辺のセブン-イレブン(3月末時点 234 店舗)にて約3週間、期間限定発売いたします。

今回の商品は、JA 北九東部様、北九州市のご協力のもと、朝採りの“合馬たけのこ”を産地から直接セブン-イレブン専用工場へ届けていただくことで、たけのこの旨み、風味をそのまま楽しめるおにぎりと弁当に仕上げました。また、商品名に“合馬たけのこ”を謳うことで、安全・安心な生産履歴と地産地消を訴求いたします。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な食材を使用し、生産者の方々やお客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

「直巻おむすび 合馬たけのこ」 「ミニたけのこ御飯弁当(合馬たけのこ使用)」
(税込 130 円) (税込 398 円)



- ◇ いちばんおすすめと言われている朝採りの新鮮な“合馬たけのこ”を、生の状態からセブン-イレブン専用工場で調理し使用
- ◇ 刻んだたけのこ、昆布だし、あごだしと一緒に炊飯。たけのこの風味を引き立てた炊き込みご飯
- ◇ おにぎりは、旬のたけのこの特徴である食感のよさをお楽しみいただけるよう、薄く醤油で味付けし、大きなたけのこを盛り付け
- ◇ 御飯弁当には、鶏柚子胡椒焼き、野菜の煮物、ひじき煮、玉子焼き、ベーコン巻き等、彩りのよいおかずを盛り付け

【合馬たけのこ】

- ・竹林面積日本一(約 1,400ha)を誇る北九州市を代表する春の味覚
- ・徹底した土壌管理により、柔らかくえぐみの少ない食感の良いたけのこ

以上