

2009 年 4 月 20 日

地元加工メーカーの協力で実現 『ハタハタの炙りと福井梅の御飯』を新発売！ ～4/21(火)より北陸・中京・新潟県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、北陸で馴染みのある“ハタハタ”と福井県産“福井梅”を使用した『ハタハタの炙りと福井梅の御飯』（税込 298 円）を、4 月 21 日（火）より福井県、富山県、岐阜県、愛知県、三重県、新潟県のセブン-イレブン（3 月末現在 995 店）で、地域限定商品として発売いたします。

今回の商品は、小サイズながらも、旨みのある“ハタハタ”を、地元加工メーカー「有限会社ヤマゴ浜本貴商店※」に“開き（骨抜き）”加工のご協力をいただき、弁当の主具材として初めて使用しました。脂ののった“ハタハタ”の旨みと、さっぱりとした梅の風味が味わえる御飯に仕立てています。

セブン-イレブンでは、原材料・加工メーカー様を含め、地域の行政や生産者、加工業者の方々に協力をいただきながら、これからも地域のお客様のニーズにお応えできる商品の品揃えに努めてまいります。

※「有限会社ヤマゴ浜本貴商店」との取り組みについて

小魚の開き加工について地元で行える企業が少なく、「おいしい小魚をもっと多くのお客様にも食べていただきたい」という『有限会社ヤマゴ浜本貴商店』の熱い思いとセブン-イレブンの考えが一致し、今回の商品開発となりました。

『ハタハタの炙りと福井梅の御飯』（税込 298 円）



【商品の特徴】

- ・脂のりのよい時期に漁獲された“ハタハタ”を使用
- ・“ハタハタ”を最もおいしくいただける「塩焼き」にし、手作業で丁寧にほぐした身と“福井梅”をのせ、食感のよい小松菜、おかか、金いりごまを盛り付け
- ・“福井梅”を使用することで見た目の鮮やかさを出すとともに、気温が上がる季節にさっぱりと食べられる規格
- ・幅広いお客様に召しがっていただける、魚をメイン具材にした御飯