

地元で馴染み深い牛乳“ふらの牛乳”を使用 「ふらの牛乳をつかったムースシュー」を新発売！ ～4/28(火)より旭川地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、富良野地区において馴染み深い“ふらの牛乳”を使用した「ふらの牛乳をつかったムースシュー」(税込120円)を、4月28日(火)より旭川市、士別市、名寄市、富良野市、上川郡、空知郡、中川郡のセブン-イレブン(3月末現在87店)にて地区限定発売いたします。

今回の商品は、地元で人気の“ふらの牛乳”をムース部分に使用しました。“ふらの牛乳”は、富良野の厳選された農場の生乳だけでつくられた牛乳で、富良野市内の店舗でしか販売されていないこだわりの牛乳です。風味のある昔なつかしい味わいが特長です。さらに隠し味に卵黄とカラメルを加え、味わい豊かなムースクリームに仕上げました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な原材料を使用した商品開発を推進し、地域の皆様により良い商品の提供に努めてまいります。

「ふらの牛乳をつかったムースシュー」(税込120円)



- ◇ 地元富良野地域で馴染みの“ふらの牛乳”をムース部分に使用
- ◇ 販売元の「ふらの農産公社」との取り組みにより、地元以外では希少価値の高い“ふらの牛乳”を使用可能に
- ◇ 脂肪分を均一化せず自然な状態で殺菌を施すため、通常の牛乳と比べ、濃厚な風味と味わいが特長の牛乳
- ◇ ふんわりとなめらかなミルクムースのクリームと香ばしいシュー皮の組み合わせ

以上