

おいしい島根の食材を集めました！ ご好評につき「島根フェア」第2弾を開催！

～5/1（金）より島根県、広島県、岡山県のセブン-イレブンにて実施～

セブン-イレブン・ジャパンは、島根県の優良な食材を使用した「島根フェア」を、5月1日（金）より島根県、広島県、岡山県のセブン-イレブン全店（3月末現在 575店）にて実施いたします。

今回のフェアは、今年2月に島根県出店を記念して実施した「島根フェア」のご好評に伴い、隠岐海士水揚げいかやわさび等の新たな島根の味を追加、実施エリアを広げて※第2弾を実施するものです。今回も島根県で親しまれている郷土メニュー、島根県の品質の良い食材を使ったセブン-イレブンオリジナル商品を順次発売してまいります。

セブン-イレブンでは、今後も地域の食材を使った安全・安心で美味しい商品の開発等を通じて、より一層地域の活性化に努めてまいります。

※「島根フェア」第1弾は、2月27日～3月15日の17日間、島根県と広島県の一部地域で実施

《フェアの概要》

◇実施店舗：島根県、広島県、岡山県内のセブン-イレブン全店

（3月末時点 575店舗）

◇期間：5月1日（金）～5月15日（金）15日間

◇商品数：3カテゴリー計4アイテム

◇商品特徴（価格：税込）：

島根牛の牛めし（680円）



○5/1（金）～5/7（木）島根県、広島県（福山市、尾道市、府中市を除く）にて発売

5/8（金）～5/15（金）岡山県、広島県福山市、尾道市、府中市にて発売

○2月に実施した「島根フェア」第1弾において、ご好評により10日間で
終売になった商品を、再び期間限定で発売

○適度にさし（霜降り）の入った島根牛を丁寧に柔らかく煮込み、牛蒡、
たまねぎを煮た煮汁を使って炊き込んだ御飯に盛り付け

○具材と御飯の一体感ある風味豊かな味わいが特徴

海鮮と野菜の天重（隠岐海土水揚げいか使用）（498円）



- 5/1（金）～5/7（木）岡山県、広島県福山市、尾道市、府中市にて発売
- 5/8（金）～5/15（金）島根県、広島県（福山市、尾道市、府中市を除く）にて発売
- 海老天、いか天、かき揚げ天などを盛り付けた、ボリュームたっぷりの天重
- 隠岐で水揚げされた「いか」は、優れた CAS 凍結技術（※）により旨味が閉じ込められており、鮮度が維持され、旨味と食感の良さが特長

（※）CAS凍結技術：素材の表面と内部の温度を均一に下げることで細胞内の組織を壊すことなく、水揚げ時の鮮度を維持できる冷凍技術

手巻寿司 牛肉わさびマヨ（島根県産わさび）（160円）



- 5月1日（金）発売
- 島根県産のわさびと、国産の牛肉煮をマヨネーズで和えた手巻寿司
- 塩漬け後、0～5°Cの流水で揉み洗いすることで、わさび本来のもつ風味と食感が活きたわさび漬けを使用

ぶっかけ出雲そば（奥出雲産舞茸と海老天）（420円）



- 5月5日（火）発売
- 芯がしっかりとした食感のよい島根県奥出雲町の舞茸を使った天ぷらと、海老天、大根おろし、もみじおろし、ねぎを盛り付け、きざみ海苔を添付した出雲そば
- 石臼で挽いた粗挽きのそば粉を加えた、風味の良い田舎そば

以上