



2009年5月5日

山形県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 **「おいしい山形フェア第2弾」を開催！** ～5/8(金)より山形県内のセブン-イレブンにて実施～

セブン-イレブン・ジャパンは、昨年10月に締結した山形県との『地域活性化包括連携協定』締結記念第2弾として、「おいしい山形フェア第2弾」を5月8日(金)から20日(水)まで山形県内のセブン-イレブン全店(4月末現在132店)にて開催いたします。

今回のフェアで発売する『元気な山形弁当』(税込580円)『出羽おむすび3個入り』(税込398円)は、食育・地産地消の普及啓発の取組みへの一環として、山形県(官)、公立大学法人山形県立米沢女子短期大学(学)、地元メーカー(産)と共同で開発いたしました。山形県のセブン-イレブンとしては初の学校との取り組みとなり、山形県立米沢女子短期大学健康栄養学科専攻の学生の方にご協力いただき、「食べる人が元気になる・山形の生産者の人々が元気になる・山形に暮らす人々が元気になるお弁当」をテーマに開発いたしました。商品には、統一キャッチフレーズの“おいしい山形”やシンボルマークの“ペロリン”を貼付し、地産地消を訴求、応援していきます。

また、全国第4位の生産量を誇る、山形県のりんごで作ったフルーツソースを使った『山形県産りんご&ホイップのちぎりパン』(税込130円)を同時発売いたします。

セブン-イレブンでは、これからも山形県の良質な原材料を使用した地産地消、地元の食文化に根差した馴染みの料理の商品化を通じ、地域のお客様に喜んでいただけるよう努めてまいります。

《フェアの概要》

◇実施店舗：山形県内のセブン-イレブン全店(4月末現在132店)

◇期間：5月8日(金)～5月20日(水) 13日間

◇商品数：3アイテム

◇商品特徴(価格：税込)：

元気な山形弁当 (580円)

- ◇米沢女子短期大学健康栄養学科との初の共同開発商品
- ◇約5ヶ月の時間をかけて開発
- ◇庄内浜の天然真鯛を使用した鯛めし、山形特産食用菊のおひたし等、山形のおいしさが満載
- ◇気になるカロリーを抑えながらも、しっかりとした味付け
- ◇ご協力いただいた学生の皆さんの写真と“ペロリン”的マーク入りパッケージデザイン

【お品書き】

- ・山形県産小鯛を使用した鯛めし
- ・庄内豚のオイスター炒め
- ・山形県産小松菜と食用菊のおひたし
- ・山形名産玉こんにゃく
- ・山形県産しめじと舞茸入りかき揚げ
- ・さつまいものレモン煮
- ・蓮根とごぼうのきんぴら
- ・煮物(里芋・人参・切昆布煮)



出羽おむすび 3個入り（ます、和牛、うこぎ）(398円)



- ◇米沢女子短期大学健康栄養学科との初の共同開発商品
- ◇「山形の象徴である出羽三山は、おにぎりに似ている」という学生のアイデアから生まれた、おにぎり 3 個を山に見立てた商品
- ◇山形の海の幸（酒田港水揚げ鱈塩焼き）、山の幸（県産和牛のそぼろ）、里の幸（山形名物うこぎ御飯）を具材に使用
- ◇米沢市の直江兼続マスコットキャラクター“かねたん”をパッケージに貼付

山形県産りんご&ホイップのちぎりパン (130円)



- ◇山形県は、りんごの生産量が全国第4位。長い日照時間、冷涼な気候風土で育った甘みが豊富で果汁も多く、しっかりした果肉と酸味から、加工用にも生食用でもおいしい品種「ふじ」を使用
- ◇山形県産ふじりんごで作ったフルーツソースとホイップクリームをちぎれるタイプの生地にサンド
- ◇酸味のあるりんごソースと、ホイップクリームのバランスよい味わい
- ◇売り場で目立つりんごのイラスト入りパッケージを使い、“ペロリン”的なワンポイントシールを貼付することで、地産地消をアピール

以上