

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2009年6月11日

「静岡県」「静岡県立大学」と共同開発 『野菜っていいら！しそーか弁当』を新発売！ ～6/16(火)より静岡県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、静岡県民の食育・健康づくりの応援弁当として、『野菜っていいら！しそーか弁当』（税込580円）を6月16日（火）～6月30日（火）までの15日間、静岡県内のセブン-イレブン全店舗（5月末現在457店）にて、期間限定で発売いたします。

今回の商品は、6月の食育月間に静岡県が推進する「野菜摂取量の増加」（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに「栄養成分表示店」「しづおか健康づくりサポーター」として賛同し、食育応援弁当の第3弾として発売するものです（第1弾は昨年10月、第2弾は本年1月に発売）。なお、グループのイトーヨーカドー県内全店舗（5月末現在5店）においても販売いたします。

本商品は、地域活性化包括連携協定を通じた取り組みの一環として、静岡県のセブン-イレブンとしては初の“学校との取り組み”になります。静岡県立大学食品栄養科学部の市川准教授および学生さんの栄養学を学んだ知識、食育に配慮したご意見を参考に開発いたしました。また、学生さんからご提案いただいた「食べ方提案」として、弁当の他に惣菜2アイテムを同時に発売いたします。

各商品には食事バランスガイドのイラストや、静岡県立大学の名称を掲載し、地元のお客様へ食育の支援等、今回の取組みを訴求いたします。

セブン-イレブンでは、引き続き静岡県との取り組みを行うとともに、安全・安心な商品開発を行い、静岡県民の皆様の健康づくり、地域の活性化に努めてまいります。



『野菜っていいら！しそーか弁当』(税込580円)

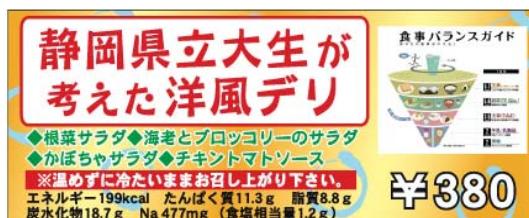


お品書き

- ・七穀米ごはん
- ・ごぼうと蒟蒻の土佐煮
- ・小松菜桜海老オイル和え（駿河湾産桜海老）
- ・野菜入ハンバーグ
- ・野菜のブイヨン煮
- ・かぼちゃのミルク煮
- ・まぐろの南蛮漬け（清水港水揚げ鮪）
- ・チキンのトマト煮

- ◇ 野菜を美味しく摂取できる様に工夫を加えた具材を盛込み、野菜量目は約125gとボリュームたっぷりで、1日の必要量の約1/3が摂取可能
- ◇ 一部具材には静岡県産の原材料を使用し、地産地消を実践するとともに17品目の具材を盛り付け（県産具材：駿河湾産桜海老・清水港水揚げまぐろ）
- ◇ 御飯にも“七穀米”を使用し、食物繊維を美味しく摂れるよう配慮
- ◇ 調味料の醤油・塩は、美味しさを維持しながら塩分値を抑えたものを中心使用。カロリーについても約598kcalと低カロリーで、健康感のあるお弁当

『静岡県立大生が考えた洋風デリ』(税込 380 円)



- ◇“野菜を美味しく食べられる”がコンセプトの、洋風惣菜の盛り合わせ
(野菜量目は約 130gと 1 日の必要量の約 1/3 が摂取可能)
- ◇「パン」との組合せがおすすめ
- ◇食物繊維を多く含む「根菜サラダ」、レモンを使用したさっぱりとしたドレッシングが特徴の「海老とブロッコリーのマリネ」、きのこ・タマネギ等の野菜と鶏肉をトマトソースで和えた「チキントマトソース」、ヨーグルト風味の「かぼちゃサラダ」を盛り付け

『静岡県立大生が考えた和風デリ』(税込 380 円)



- ◇各栄養素を効果的に摂取できる、朝食欠食改善メニュー
- ◇「白飯」との組み合わせがおすすめの、和惣菜の盛り合わせ
- ◇朝食の定番メニュー「あじの一夜干し」、桜海老オイルで和えた「小松菜のお浸し」、低塩醤油で味付けすることで塩分の摂取を抑えた「ふっくら厚揚げと野菜の煮物」、金時豆、厚焼き玉子を盛り付け

以上