

2009年6月15日

信州素材をふんだんに使用しました 『信州素材を使ったソースのボロネーゼ』新発売 ～6/16(火)より長野県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、ハケ岳の大自然のなかに位置する「ハケ岳高原ロッジ」の高野尾料理長監修による『信州素材を使ったソースのボロネーゼ』（税込430円）を、6月16日（火）より長野県のセブン-イレブン（5月末現在354店）にて発売いたします。

今回の商品は、地場の食材を使った料理でお客様をもてなす「ハケ岳高原ロッジ」と、地産地消を推し進めるセブン-イレブンがコラボレートして開発いたしました。地元の優良な食材“信州アルプス牛”、“信州産トマトピューレ”、“信州産セロリ”を使用した、素材本来の美味しさを味わっていただける商品です。また、お好みでお使いいただける調味料として、「内堀醸造」の“唐辛子ビネガー”を別添し、さらに風味良く召し上がっていただけます。

セブン-イレブンでは、これからも地域の食材を活かした商品開発や、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。

「信州素材を使ったソースのボロネーゼ」（税込430円）

【ラベルデザイン】



<リゾートホテルハケ岳高原ロッジ>

- ・1982年設立。セブン&アイ HLDGS.傘下のミレニアムリテイリンググループの会社
- ・ドラマ「高原へいらっしゃい」のロケ地で有名になった「ハケ岳高原ヒュッテ」も敷地内にある
- ・ロッジ売店で売られている「青い鳥チョコレート」は、テレビ番組で取り上げられブームになった

- ・セブン&アイグループの「ハケ岳高原ロッジ」高野尾料理長監修による、本格的なボロネーゼ（ミートソース）スパゲティ
- ・地元の優良な食材“信州アルプス牛”、“信州産トマトピューレ”、“信州産セロリ”を使用。肉の旨み等、素材の美味しさを味わえるソース
- ・酸味と辛味を加える調味料として、「内堀醸造」の“唐辛子ビネガー”をお好みでお使いいただけるよう別添

以上