

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8月20日

2010年3月 茨城空港開港! 『韓国家庭の味フェア』を開催

~8/28(金)より小美玉市・石岡市のセブン-イレブンで先行開催~

セブン-イレブン・ジャパンは、茨城県との地域活性化包括連携協定の一環として、2010年3月に開港する茨城空港の認知を高めるイベント『韓国家庭の味フェア』を、第一弾として8月28日(金)から9月6日(日)の10日間、空港所在地である茨城県小美玉市と石岡市のセブン-イレブン全店(7月末現在20店)にて開催いたします。さらに第二弾として、9月17日(木)より茨城県および栃木県のセブン-イレブン全店(7月末現在852店)で約3週間開催いたします。

今回のフェアは、茨城空港の就航先として決定している“韓国”にちなみ、代表的な韓国家庭料理4品をセブン-イレブンオリジナルメニューとして発売するものです。就航が決定しているアシアナ航空や韓国観光公社ご協力のもと商品の開発を行い、韓国の家庭の味を再現しました。2010年3月の茨城空港開港の告知と、アシアナ航空、韓国観光公社のロゴマークを入れた商品デザインや、県のマスコットキャラクター“ハッスル黄門”シールの貼付(おにぎり除く)、店頭で配布するチラシで、地元の方々に茨城空港の開港がより具体的で身近に感じられるようアピールいたします。

セブン-イレブンでは、今後も地域の皆様と連携し、地域に密着した商品の提案、安全・安心を第一にした良質な商品提供に努めてまいります。

<『韓国家庭の味フェア』の概要>

◇実施期間および店舗 :

■第一弾・・・8月28日(金)~9月6日(日)の10日間
茨城県小美玉市、石岡市のセブン-イレブン全店

(7月末現在20店)

■第二弾・・・9月17日(木)~約3週間
茨城県および栃木県のセブン-イレブン全店(7月末現在852店)

◇商品の特徴 :

『キムパフ(韓国風のり巻)』(税込285円)



- ・韓国を代表するファーストフード米飯
- ・胡麻の風味が利いた御飯と、多くの具材を使用することが特徴の韓国風のり巻を再現(韓国語でキムはのり、パフは御飯を意味する)
- ・7種の具材(小松菜、きゅうり、かにかま、人参、ハム、玉子、沢庵)を使用
- ・のりを巻く際、胡麻油を振り掛けることで、風味の良い食欲のそそる御飯
- ・8月28日(金)発売

『ミョンランジョ(手巻おにぎり明太子ごま油和え)』(税込 136 円)



- ・明太子（ミョンランジョ）を韓国家庭料理の一般的な食べ方である胡麻油と和えたものを中具に、韓国海苔で巻いたおにぎり
- ・旨味と粒感のある北海道産スケソウ鱈のたらこに濃口純正胡麻油を使用。食感と風味を生かした仕上がり
- ・8月 28日（金）発売

『テジビビンバ(豚ビビンバ)』(税込 500 円)



- ・韓国の家庭でよく食べられる焼肉と、野菜ナムルをたっぷり盛り付けた焼肉弁当
- ・胡麻油の風味の良い御飯と具を混ぜながらお召し上がりいただく、日本でも馴染みの「ビビンバ」（韓国語でテジは豚肉、ビビンバは混ぜ御飯を意味する）
- ・コチュジャンで味付けした豚バラ肉の焼肉と、3種類（人参、野沢菜、ほうれん草）のナムル、韓国風の辛い野菜炒めの組み合わせ
- ・8月 28日（金）発売

『チキングクス(韓国風 鶏ガラスープの塩うどん)』(税込 360 円)



- ・韓国家庭料理のグクス（うどん）を再現
- ・麺は、韓国でよく見られる平麺を使用。コシのあるモチモチとした食感が特徴
- ・鶏、あさりの旨みがと塩味の澄んだスープ
- ・蒸し鶏、糸唐辛子、じゃがいも、水菜を彩り良く盛り付け
- ・温めるだけですぐに喫食が可能
- ・8月 28日（金）発売

◇店内チラシ



＜ご参考＞

※茨城空港では開港と同時に、韓国の仁川国際空港と毎日一往復のアシアナ航空による就航が決まっております。アシアナ航空は、米国のエア・トランスポーツ・ワールド誌で「エアライン・オブ・ザ・イヤー2009」に選ばれた、世界で認められた安全と優れたサービスを提供する航空会社です。日本全国 16 都市から韓国へ 21 路線を運航しております。

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>