



“能登大納言小豆”を贅沢に使用 『能登大納言のホイップデニッシュ』を新発売！

～9/25（金）より福井県・中京のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、石川県を代表する食材である“能登大納言小豆”を使用した『能登大納言のホイップデニッシュ』（税込126円）を、石川県に隣接する福井県、岐阜県および、愛知県、三重県のセブン-イレブン全店（8月末時点678店）にて、9月25日（金）より地域限定で発売いたします。

“能登大納言小豆”は、中島菜、源助だいこん、金時草、ルビーロマン同様、石川県の戦略作物に選定され重点的に生産されています。通常の大納言小豆と比較して約1.2倍の大きさがあり、艶やかで宝石のように鮮やかな赤い色が特徴です。

今回の商品は、“JAすずし”にご協力をいただき、「餡」「ホイップ」「かのこ」全てに“能登大納言小豆”を使用。多くの方に手軽にお召し上がりいただける商品に仕上げました。

セブン-イレブンでは12月の石川県出店を見込み、今後も石川県の生産者の方々と取り組みを行い、近隣地域のお客様に石川県の特産物を広めてまいります。

『能登大納言のホイップデニッシュ』（税込126円）



能登大納言小豆



【商品の特徴】

- ・石川県奥能登の“能登大納言小豆”を使用した上品な甘さの商品
- ・炊いた時にふっくらと皮が柔らかくなり、食べても皮が口に残らず、味・香り等の風味が良い“能登大納言小豆”を、餡、ホイップクリーム、かのこ部分に使用し、デニッシュ生地にトッピング

【能登大納言のご紹介】

- ・奥能登地方独特の気候風土に育まれた、全国に数ある大納言小豆の中でも粒の大きさと宝石のような鮮やかな赤い色が特長
- ・収穫は「さやほり」と呼ばれる手作業を中心にひとさやすつ丁寧に収穫するため、高品質な小豆に仕上がる

以上