

2009年10月22日

－広島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾－
『食べてみんさい！広島フェア』を開催！
～10/23（金）より広島県のセブン-イレブンで実施～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、広島県との「地域活性化包括連携協定」締結にあたり、10月23日（金）から11月5日（木）の14日間、広島県内のセブン-イレブン全店（9月末現在381店舗）にて『食べてみんさい！広島フェア』を実施いたします。

この催しは、県内の優良な素材を使用した『広島うまいもの弁当』（税込550円）をはじめとする地産地消の食材を使用したオリジナル商品を合計3アイテム発売するものです。対象商品には専用のシールを貼付するほか、店頭ポスターや商品POP等を掲示して、広島ならではの商品をお客様に訴求いたします。

セブン-イレブンでは、今後もこの包括連携協定を機に、地域の食材を使った「安全・安心」で美味しい商品の開発等、より一層地域の活性化に努めてまいります。

《フェアの概要》

- ◇実施期間：10月23日（金）～11月5日（木）の14日間
- ◇実施店舗：広島県内のセブン-イレブン全店（9月末現在381店舗）
- ◇商品数：弁当、デザート、パンの3アイテム

「広島うまいもの弁当」（税込550円）



- 10月23日（金）発売
- 広島県の優良な農林水産物をふんだんに使用したお弁当
(使用県産食材：音戸産ちりめん、広島菜、小松菜、牛肉)
- 御飯は、広島菜を使った御飯と音戸産ちりめんを使ったじゃこ飯を、広島で馴染みのある俵むすびに成形
- おかずには、広島県産牛の牛肉炒め、温暖な気候に恵まれた瀬戸内の蒲刈島で古代の製塩方法に基づいて作った“海人の藻塩”で味付けした塩ダレ唐揚、広島県産小松菜のおひたし等のおかずを彩り良く盛付け

「広島県産牛乳を使ったショートクリーム」(税込 115 円)



- 10月23日(金)発売
- ご当地の牛乳を使用したショートクリーム
- 広島県の生産者に限定し集乳した広島産原乳を使用
- 牛乳に卵黄、バターを加えることで、優しいミルク感とコクを感じられるクリーム

「広島県産牛のビーフカレーパン」(税込 180 円)



- 10月23日(金)発売
- 広島県産牛肉をカレールーに使用し、牛肉の旨みを引き出したビーフカレーパン
- カレールーは、パンを揚げたあとに注入することで、余分な熱が加わらず滑らかな食感

◇販促物例 : <入口横断幕>



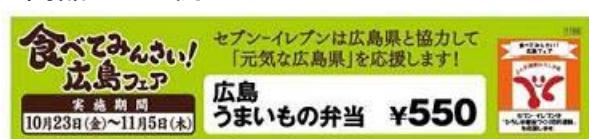
<のぼり>



<告知チラシ>



<商品POP例>



以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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