

2009年8月26日

一相模原市との「地域活性化包括連携協定」締結記念 第1弾一 『**チェンジ！！さがみはらフェア**』開催！

～8/27(木)より相模原市内の店舗にて実施～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンと株式会社イトーヨーカ堂は、相模原市との「地域活性化包括連携協定」締結にあたり、2009年8月27日(木)～9月9日(木)までの14日間、相模原市内のセブン-イレブン全店舗(7月末現在74店)およびイトーヨーカドー(7月末現在2店)にて、『チェンジ！！さがみはらフェア』を実施いたします。

この催しでは、相模原市限定で生産された神奈川のブランド豚「かながわ夢ポーク」と相模原市で昔から馴染みのある「津久井味噌」を使用した“相模原で育ったポークのトリプル焼肉重”(税込598円)を発売、店内にポスター等を設置して、相模原市ならではの食材・商品をお客様に訴求するものです。

また、イトーヨーカドーでは古淵店、相模原店において、8月26日(水)～8月30日(日)までの5日間、地元のお菓子等を販売する“相模フェア”も開催いたします。

今後もこの包括協定を機に、相模原にちなんだ商品や、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。

【フェア実施の概要】

- ◇フェア名称 : 『チェンジ！！さがみはらフェア』
- ◇フェア期間 : 8月27日(木)～9月9日(水)の14日間
- ◇実施店舗 : 相模原市内のセブン-イレブン 全店74店(7月末現在)
相模原市内のイトーヨーカドー 全店2店(7月末現在)
- ◇商品の概要 :

“相模原で育ったポークのトリプル焼肉重”(税込598円)



《商品特徴》

- ・相模原市限定で飼育された、神奈川のブランド豚「かながわ夢ポーク」を使用
- ・ロース肉を地元の「津久井味噌」で味付けし、塩だれで味付けしたバラ肉と醤油味の豚そぼろ肉の3種類の味が楽しめる焼肉重

<「かながわ夢ポーク」とは>

- 神奈川県養豚家と県畜産研究所が品種改良した系統肉を活用し、飼料に「足柄茶」と「サツマイモ」等を使用
- 「足柄茶」は、豚肉の健康増進と脂肪のあっさり感を出し、「サツマイモ」は、肉に甘みと風味を与え、肉質に優れた豚肉



かながわ夢ポークロゴ

【イトーヨーカドー“相模原フェア”について】

- ◇開催期間 : 8月26日(水)～8月30日(日)の5日間
- ◇開催店舗および場所 : 古淵店 1階食品レジ横催事場
相模原店 1階食品レジ前スペース
- ◇主な販売内容 : ●相模の大風サブレの『上州屋』
●ケーキが人気の『海援隊』
●地粉うどんの『せき製麺』等
※古淵店では、10社出店
※相模原店では、4社出店

◇商品の一例(価格は税込)



- 『(有)上州屋』
- 相模の大風サブレ 5枚入り
495円
 - 相模の大風サブレ 9枚入り
1,155円
- (特徴)「相模の大風」をモチーフに、新鮮なバターと相模原産の卵をたっぷり使用した焼き菓子



- 『(有)海援隊 共和店』
- きな粉のロールケーキ(ハーフサイズ)
600円
- (特徴)津久井在来大豆のきな粉を使用して地元食材にこだわったロールケーキ



- 『(株)せき製麺』
- 神奈川名産100選 地粉うどん
315円
- (特徴)津久井産地粉を使用した独特の風味が特徴の細麺うどん

以上

セブン&アイ・ホールディングスのホームページはこちら <http://www.7andi.com/>

セブン-イレブンのホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>

イトーヨーカ堂のホームページはこちら <http://www.itoyokado.co.jp/>