

旬の味覚“きのこ”をふんだんに  
使用しました！

2009年11月4日

## 「信州きのこマイスター監修 きのことづくし弁当」を新発売

～11/7(土)より長野県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、11月7日(土)より「信州きのこマイスター監修 きのことづくし弁当」(税込530円)を、長野県のセブン-イレブン(10月末現在358店)にて発売いたします。

今回の商品は、『信州きのこマイスター認定協議会』から認定された“信州きのこマイスター”監修のもと開発。きのこの栄養や機能性を活かした美味しい料理の方法をはじめ幅広くご意見をいただき、きのこ御飯のほか全てのおかずのきのこを使用する等、季節の味を十分に味わっていただけるお弁当に仕上げました。なお、“信州きのこマイスター”監修のお弁当を発売するのはコンビニでは初の取り組みになります。

セブン-イレブンでは、これからも地域に密着した商品の開発に取り組み、地元の皆様に喜んでいただける商品の品揃え、サービスに努めてまいります。

## 「信州きのこマイスター監修 きのことづくし弁当」(税込530円)



### ＜商品の特徴＞

- ・長野県産のエリンギ、しめじ、えのきと、舞茸、椎茸を使用。全てのメニューにきのこを使用した、きのこづくしのお弁当
- ・きのこ本来の旨みを生かした薄めの味付けのきのこ御飯や、バラエティに富んだおかず(エリンギ肉巻き、しめじのきんぴら、なめ茸と小松菜のおひたし、舞茸入り煮物、しめじ入かき揚げ、エリンギと椎茸入りオムレツ、きのこソースハンバーグ、エリンギのから揚げ)を盛り付け

### 【ご参考】『信州きのこマイスター』について

- ・『信州きのこマイスター認定協議会』に認定された、きのこのソムリエともいえる人
- ・きのこがどのように栽培され、どんな栄養・機能をもっているか、その特性を活かした美味しい料理の仕方、楽しい食べ方等の普及活動に努める