

全国的にも知名度が高い北陸の名産品

加賀伝統野菜“五郎島金時”を使用した商品を新発売！

～11/17（火）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、11月17日（火）より、石川県を代表する加賀伝統野菜“五郎島金時”を使用した商品2アイテムを、福井県と中京（岐阜県、愛知県、三重県）のセブン-イレブン全店（10月末時点681店）にて地域限定で発売いたします。

今回の商品は、JA金沢市協力のもと供給いただいた“五郎島金時”を使用。“五郎島金時”の特長である『甘味』を最大限に引き出せるよう焼き芋にし、セブン-イレブンオリジナルのパンとデザートに仕上げました。加賀の伝統野菜“五郎島金時”を多くの方に手軽にお召し上がりいただける商品です。

セブン-イレブンでは12月の石川県出店を見込み、今後も地域の生産者の方々との取り組みを行うとともに、お客様に喜んでいただける地域の食材を使用した商品開発に努めて参ります。

五郎島金時を使った焼き芋ぱん

（税込 138 円）



- ・“五郎島金時”の焼き芋をペースト状にし、カスタードクリーム、ホイップクリームと合わせ、パン生地にサンド
- ・さつま芋の皮をイメージした生地で作ったパンを包み、見た目、味、香りで「焼き芋」を再現
- ・袋を開けた瞬間香る香ばしい芋の香りと、芋本来の甘みが味わえる商品

五郎島金時を使ったすいとんとポテト

（税込 120 円）



- ・“五郎島金時”の焼き芋をペースト状にし、牛乳、卵、練乳等と合わせスポンジ生地の上にトッピング
- ・ひとつひとつ丁寧に手作業で搾り、手作り感のある商品
- ・余分な加糖をせず、芋本来の甘味が味わえる仕上げ

【五郎島金時について】

- ・通気性、保水性が良い砂丘の土壌である石川県金沢市の五郎島地区等で栽培されたさつまいも
- ・一般的なさつまいもよりも糖度が高く（約10度から12度）水分が少ないため、ホクホクした食感が特長
- ・JA金沢市にはキュアリング（芋の傷等を癒す効果がある貯蔵方法）貯蔵庫が備え付けられており、品質の良いさつまいもが安定した供給が可能

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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