



2018年9月26日

県産食材を使用した商品や健康をコンセプトにしたメニュー 秋田県内100店舗突破・記念商品4品を発売！

～県内のセブン-イレブンにて9月27日(木)から発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:古屋一樹)は、秋田県内100店舗突破を記念し、9月27日(木)より県産食材を使用した商品や、健康をコンセプトにしたメニュー等4品を、県内のセブン-イレブン(8月末現在:102店舗)にて限定発売いたします。

セブン-イレブン・ジャパンは、2012年5月に秋田県横手市・美郷町に初出店し、2013年3月には秋田市内へ出店。以降も積極的な出店を進め、2018年8月末現在で102店舗となっております。

このたび100店舗突破を記念して発売する商品は、秋にかけて旬となる県産の枝豆を使用した『枝豆ごはんおむすび(秋田県産枝豆使用)』や、県産のかぼちゃを使用した『秋田県産かぼちゃとホイップのパン』、健康をコンセプトにした『1/2日分野菜 味噌あんかけちゃんぽん』の他、秋田県で有名な蔵元のひとつ、秋田酒類製造株のセブン-イレブン限定の日本酒『高清水 無濾過純米酒 一回火入れ 720ml』の4品を発売いたします。

セブン-イレブンでは、今後も地域の身近な食材を使用した安全・安心で美味しい商品開発を積極的に推進し、地域活性化に貢献してまいります。

《販売日時》 9月27日(木)より販売

《販売店舗》 秋田県内のセブン-イレブン店舗102店(2018年8月末時点)

《商品の概要》

※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます。

『枝豆ごはんおむすび(秋田県産枝豆使用)』

価格:102円(税込110円)



○昼と夜の寒暖差が大きい、夏の秋田県特有の気候により栄養が蓄えられ、より甘味を増した秋田県産の枝豆。

中でも、本年に収穫された鮮度が良く、風味や食感が良い枝豆を使用。

○昆布のだしが効いたごはんに枝豆を混ぜ込むことで、素材本来の味を感じられる一品。

『秋田県産かぼちゃとホイップのパン』

価格：138円（税込 148円）



○秋田県産の中でも、より甘味が強いかぼちゃを原材料として使用。

素材本来の甘味を引き立たせたかぼちゃ餡に仕立て。

○しっとりした生地に、かぼちゃ餡とホイップクリームをはさむことで、味の変化を楽しむことができる飽きのこないパン。

『1/2日分野菜 味噌あんかけちゃんぽん』

価格：462円（税込 498円）



○健康をコンセプトとして、「野菜あん」を使用した味噌味のあんかけちゃんぽん。

○具材には、もやし、キャベツ、玉ねぎ、にら、にんじん等のたっぷりの野菜をはじめ、豚肉、海老など 9 品目を使用し、ボリューム感のある仕立て。

○麺は食べごたえのある太めの熟成ストレート麺を使用。

『高清水 無濾過純米酒 一回火入れ 720ml』

価格：1,280円（税込 1,382円）

※数量限定商品



○秋田県 100 店舗を記念したセブン - イレブン 限定の秋田酒類製造(株)の日本酒。

○出来たままの風味とコクを感じる無濾過純米酒。清酒本来の米の旨み、濃醇な味わいが特長。

○杜氏が丹精を込めて育て上げた純米酒をしぼり、その後、一切濾過せずに一回火入れにて壠詰めをした、杜氏の技が光る逸品。

以上