



地産地消の取り組み



2018年8月3日

茨城県稲敷市の優良農産物「江戸崎かぼちゃ」を使用した 『江戸崎かぼちゃのポタージュ』を新発売！

-8月7日(火)より茨城県内のセブン-イレブン全店にて限定発売-

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、8月7日(火)より、『江戸崎かぼちゃのポタージュ』を茨城県内のセブン - イレブン 635 店舗（2018年7月末現在）にて順次発売いたします。

本商品は、茨城県稲敷市及び牛久市桂町で採れる農作物「江戸崎かぼちゃ」を使用し、濃厚な甘味を活かしたポタージュです。蒸して甘味を引き出した「江戸崎かぼちゃ」の実と皮、種を一つひとつ手作業で取り除き、専用の機械でこだわりの製法を用いることで、素材本来の甘味と旨味を感じられる仕立てになりました。

セブン - イレブンは今後も地域の優良な原材料を使用した商品の開発を推進し、お客様にとってより「近くて便利」なお店を目指してまいります。

※1 江戸崎かぼちゃ：堆肥を活用した土や統一した肥料を使い、通常のかぼちゃよりも 10 日程長く、着果後 55 日以上の完熟した状態で収穫しているため、ほくほくした甘みが特徴。

国が地域ブランドとして保護する「地理的表示保護制度（GI）」に登録されています。

※2 一部取扱いのない店舗もございます。

《商品概要》



JA 稲敷認定
「江戸崎かぼちゃ」
ワンポイントシール
商品パッケージ貼付

『江戸崎かぼちゃのポタージュ』

価格: 306円(税込 330円)

<販売店舗>

茨城県内のセブン - イレブン全店（635 店舗）

>8月7日(火)より順次発売

※店舗数は 2018 年 7 月末現在

<特長>

- ・茨城県のブランド品種「江戸崎かぼちゃ」を使用。
- ・「江戸崎かぼちゃ」は、完全完熟させてから収穫することで、通常のかぼちゃより高い糖度が特長。
- ・未凍結のかぼちゃを、手作業で実と皮、種を取り除き蒸して甘味を引き出してから丸ごとすりつぶしスープにすることで、なめらかな舌触りとかぼちゃの旨味を味わえる。
- ・トッピングには、小さく角切りにしたかぼちゃとバケットを添え、食感も楽しめる仕立て。
- ・「江戸崎かぼちゃ」のワンポイントシールを貼付。

※商品写真のシールはイメージ

以上