

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2018年7月13日

沖縄県の郷土料理や、沖縄県産の原材料を活かしたオリジナル商品登場

「沖縄フェア」開催！

7月17日（火）より全国のセブン-イレブンで販売開始！

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、7月17日（火）より「沖縄フェア」を全国のセブン-イレブン 20,392 店舗（6月末現在）にて2週間限定で開催いたします。

本フェアは、昨年より実施し沖縄県定番のメニュー や沖縄県産の原材料を使用した商品を品揃えすることで大変ご好評いただきました。今年は新たに1日に必要な1/2以上の野菜を使用し健康を意識した商品等、計22品を発売いたします。

沖縄県定番のメニューである『ポーク玉子おむすび』や『期間限定！ゴーヤチャンプルー』は、地域の味を再現。「タコライス」は、野菜をふんだんに使用することで、1日に必要な1/2の野菜が摂れる『1/2日分の野菜！タコライス もち麦ご飯』として発売。

また、地産他消商品として沖縄県宮古島の雪塩を使用した『塩ちんすこうレアチーズ』等、セブン-イレブンのオリジナル商品を多数ご用意しました。

その他にも、地元企業のオリオンビールや、久米島の久米仙ブラウン泡盛等、沖縄らしさのある商品を展開いたします。

セブン-イレブンでは、今後もより多くのお客様に地域の味を楽しんでいただける商品提案を通じて地域の活性化に貢献してまいります。

※一部店舗で取扱いのない場合がございます。

—商品イメージ—



※写真はイメージです。

	<p>『ポーク玉子おむすび』 158円(税込170円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ランチョンミートと玉子焼きを挟んだ沖縄定番商品。 ◆ランチョンミートは、肉比率を向上させ、しっかりと焼き上げることでお肉の香ばしさや風味を味わえる。 ◆沖縄県民が慣れ親しんだ塩味のある玉子焼きをふんわりと焼き上げた仕立て。 <p>※福岡県一部・佐賀県一部は、別規格。</p>
	<p>『ポーク玉子ツナマヨネーズおむすび』 176円(税込190円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ランチョンミートと玉子焼き、ツナマヨネーズを挟んだ定番商品。 ◆ランチョンミートの塩味と、玉子本来の甘味、ツナマヨネーズの旨味をおにぎりで挟んだ、味わい深いひと品。 ◆コクのある専用卵「ななたま」を使用し、滑らかな舌触りに進化したマヨネーズを使用。 <p>※福岡県一部・佐賀県一部は、別規格。</p>
	<p>『期間限定！ゴーヤチャンプルー』 278円(税込300円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ゴーヤの使用量は、昨年対比で約2倍。 ◆生鮮のゴーヤを使用し、食感が良い仕上がりに。 ◆調味料は久米仙の泡盛やシママース(塩)、原材料には島豆腐を使用し、沖縄県民が慣れ親しんだ、かつおだしをきかせたゴーヤチャンプルー。
	<p>『ランチョンミートとゴーヤの焼きビーフン』 352円(税込380円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆沖縄料理で馴染みのある「ソーミンチャンプルー」を焼きビーフンへアレンジした商品。 ◆ランチョンミートは、しっかりと焼くことで、肉の油と具材が絡まり旨味を向上。 ◆未凍結かつおだしで炒めることで、かつおの風味豊かな、おつまみ需要にも合う一品。

	<p>『塩ちんすこうレアチーズ』 200円(税込216円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆レアチーズと塩を合わせた夏向け塩スイーツ。 ◆レアチーズには、塩は沖縄県宮古島の「雪塩」を使用し、雪塩がチーズのコクを引き立てた仕上げ。 ◆工場で焼き上げた雪塩入り塩ちんすこうを使用し、食感がアクセントとして楽しめる仕立て。
---	--

県産原料を使用した商品

	<p>『もちどろ ソルティクッキークリーム』 110円(税込 118円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆人気の「もちどろシリーズ」の夏向け新フレーバー。 ◆沖縄県宮古島の「雪塩」を使用した塩チョコとホイップクリームに、クラッシュビスケットを合わせた仕立て。 ◆なめらかな塩ホイップクリームに、塩ホワイトチョコの食感がアクセント。
	<p>『沖縄県産黒糖のメロンパン』 128円(税込 138円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ビスケット生地とパン生地に沖縄県産黒糖を加えることで、風味の良いメロンパンに仕立て。 ◆パン生地は、原材料を配合する段階で“ホイップ製法”を用いることで、ふわふわとした食感を実現し、サクサクとしたビスケット生地との異なる食感を楽しめる。
	<p>『沖縄県産黒糖のオールドファッショントースト』 112円(税込 120円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆風味の良さが特長の沖縄県産黒糖を生地へ練り込み、仕上げに黒糖蜜グレーズをかけたドーナツ。 ◆ドーナツを揚げる工程に手間を加えることで、外はさっくり、中はしっとりとした食感を実現。

カラダへの想い
この手から

健康を意識した商品

	<p>『1/2日分の野菜！タコライス もち麦ご飯』 462円(税込 498円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆レタス、トマト、ブロッコリー等に加え、濃縮したトマトソースを使用した、1日に必要な野菜の1/2が摂れる商品。 ◆御飯にはもち麦を使用し食感を最大限に活かした、食べごたえのある仕立て。 ◆沖縄県に馴染みの深い辛口 HOT ソースを別添え。
	<p>『1/2日分の野菜！沖縄風彩り野菜炒め丼』 462円(税込 498円)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、人参、ほうれん草をたっぷり使用した1日に必要な野菜の1/2が摂れる沖縄の定番「沖縄ちゃんぽん」のオリジナル商品。 ◆豊富な野菜とスパム、卵を高温短時間で炒めることにより、素材の食感を感じられる仕立て。 ◆沖縄県産の塩「シママース」と、同県産の泡盛「久米仙」使用。

《商品の一例》

	<p>『セブンプレミアム まるでパインを 冷凍したような食感のアイスバー』 138 円(税込 149 円) 沖縄県産パイン果汁を使用したアイスバー。 パインアップルを食べたような食感を再現しました。</p>
	<p>『マルちゃん 縦型ビック沖縄そば もずく天入り』 190 円(税込 205 円) 沖縄のソウルフードである沖縄そばをカップ麺化。 ホタテと昆布のうまみ、鰹節の風味を活かしたスープに、沖縄県 産もずくの天ぷらをトッピング。</p>
	<p>『オリオンドラフト 限定デザイン』 350ml 205 円(税込 221 円) 500ml 265 円(税込 286 円) 暑い中、ゴクゴクのめる沖縄のビール。 セブン-イレブン店舗のイメージをあしらった限定缶にて販売。</p>

《その他多品揃え》

※写真はイメージです。

『久米島の久米仙ブラウン 30 度(泡盛) 720ml』 1,000 円(税込 1,080 円)
『沖縄ポッカ さんぴん茶 500ml』 140 円(税込 151 円)
『ブルーシール シークワーサー』『ブルーシール マンゴー』各 250 円(税込 270 円)
『べにいもたると』 税抜 121 円(税込 130 円)
※販売エリア：関東 1 都 6 県・長野県・山梨県
『蜂蜜琉球れもんラスク』 税抜 200 円(税抜 216 円)
※販売エリア：全国
『スッパイマン 甘梅一番 たねなし』 税抜 160 円(税込 172 円)
※販売エリア：首都圏 1 都 3 県・長野県・山梨県
『スッパイマン ちんすこう』 税抜 100 円(税込 108 円)
※販売エリア：北海道・東北・北陸・茨城県・栃木県・新潟県
『スッパイマン 梅キャンディー 5 個』 税抜 100 円(税込 108 円)
※販売エリア：東海・関西・中国・四国・九州・静岡県

以上