

## セブン-イレブン北陸出店 10 周年！ 「北陸出店 10 周年記念商品」6 品を発売

3 月 27 日（水）より北陸のセブン-イレブン店舗にて順次発売

『北陸みやび御膳』は 3 月 24 日（日）より予約受付開始

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、北陸出店 10 周年を記念し、3 月 27 日（水）より「北陸出店 10 周年記念商品」6 品を北陸 3 県のセブン-イレブン 343 店舗（2019 年 2 月末現在）にて発売いたします。また、『北陸みやび御膳』は、3 月 24 日（日）10：01 より予約受付を開始いたします。

「北陸出店 10 周年記念商品」は、地域で馴染みのあるご当地メニューや、地域の食材を使用した弁当やおにぎり、パン、スイーツ等を発売いたします。

なお、本商品の発売に合わせて、3 月 27 日（水）から 4 月 2 日（火）の 7 日間、対象商品を nanaco でお買い上げいただくとボーナスポイントを進呈するキャンペーンも開催いたします。

セブン-イレブンは今後も地域の食材を使用した安全・安心でおいしい商品の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。

※一部取り扱いのない店舗がございます。

### — 商品概要 —

#### ◆予約限定

#### 『北陸みやび御膳』

価 格：1,000 円（税込 1,080 円）



- ・北陸 3 県の食材を使用したメニューや、馴染みのあるご当地メニューを詰め合わせた弁当。
- ・具材には、加賀れんこんのはさみ揚げ、治部煮、大野醤油で味付けしたぶりの照り焼き、五郎島金時のスイートポテト等を贅沢に詰め合わせ。
- ・ご飯は、石川県産小松菜を使用した菜飯と、北陸地方で馴染みのあるます寿司、かに飯を盛り付け。

nanaco ポイント：30P 付与

#### 【予約概要】

- ◆予約開始日：3 月 24 日（日）10：01
- ◆予約方法：全国のセブン-イレブン店頭にてご予約の旨を店員までお知らせください
- ◆お受け取り開始日：3 月 27 日（水）

※その他 5 品の商品概要は 2 枚目をご参照ください。

◆店頭販売

	<p align="center"><b>『手巻おにぎり かにみそ』</b></p> <p>価 格:140 円(税込 151 円)          発 売 日:3 月 27 日(水)          販売エリア:北陸 3 県          ◇北陸でよく食べられる濃厚なかにみそを中具に入れたご飯と相性の良い商品。  <u>nanaco ポイント: 10P 付与</u></p>
	<p align="center"><b>『生姜香る! あんかけいなりうどん』</b></p> <p>価 格:369 円(税込 398 円)          発 売 日:3 月 27 日(水)          販売エリア:北陸 3 県          ◇石川県では「たぬきうどん」とも呼ばれている「あんかけのいなりうどん」。          生姜や油揚げを盛り付けた、甘めのつゆが特長。  <u>nanaco ポイント: 30P 付与</u></p>
	<p align="center"><b>『かふえおれもこ』</b></p> <p>価 格:130 円(税込 140 円)          発 売 日:3 月 27 日(水)          販売エリア:富山県          ◇富山県で親しまれている”とやまの牛乳”を 15%使用したカフェオレクリームともっちりとした食感のシュー生地が特長のスイーツ。          カフェオレクリームは、すっきりとした後味の牛乳と、深みのあるコーヒーがマッチした味わい。  <u>nanaco ポイント: 10P 付与</u></p>
	<p align="center"><b>『羽二重餅&amp;クリーム生どら』</b></p> <p>価 格:190 円(税込 205 円)          発 売 日:3 月 27 日(水)          販売エリア:北陸 3 県          ◇福井県で馴染みのある”羽二重餅”を 3 つ挟んだどら焼。          羽二重餅、生クリーム、粒餡を組み合わせ、満足感のある仕立て。  <u>nanaco ポイント: 10P 付与</u></p>
	<p align="center"><b>『五郎島金時クリームの白いコッペパン』</b></p> <p>価 格:118 円(税込 127 円)          発 売 日:3 月 27 日(水)          販売エリア:北陸 3 県          ◇石川県の伝統野菜”五郎島金時”のクリームをサンドしたコッペパン。          しっとりとした食感の白パンと、たっぷりのクリームの相性が良い仕立て。  <u>nanaco ポイント: 10P 付与</u></p>

以上