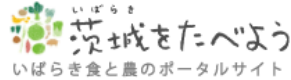


セブン&アイグループは、  
全国の生産者や食を応援しています



2020 年 12 月 9 日

**茨城県が誇る優良な原材料を活かした新商品を発売し地域を応援！**

**『濃厚デミのハヤシライス 常陸牛肉使用』**

**『奥久慈しゃも使用つくね蕎麦 常陸秋そば粉使用』**

～茨城県及び隣接エリアのセブン-イレブンで 12 月 15 日（火）より順次発売～

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：永松 文彦）は、茨城県が誇る優良な食材である「常陸牛」「奥久慈しゃも」「常陸秋そば」を使用した新商品 2 アイテムを、茨城県及び一部隣接県内のセブン-イレブン 1,093 店（2020 年 11 月末現在）にて 12 月 15 日（火）より順次発売いたします※。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、日本国内における外食需要が落ち込む中、茨城県の特産品である「常陸牛」「奥久慈しゃも」「常陸秋そば」の消費を促すことを目的に、商品を発売いたします。「地域活性化包括連携協定」を締結している茨城県や、茨城県常陸牛振興協会様、農事組合法人奥久慈しゃも生産組合様、および JA 常陸様のご協力をいただき、今回の取り組みが実現しました。地域に馴染みのある味わいに仕上げることで、地域全体を盛り上げ、生産者の皆様に応援してまいります。

※一部店舗により取り扱いのない場合があります

## <商品概要>



商 品 名：『濃厚デミのハヤシライス 常陸牛肉使用』

価 格：680 円＋税

発 売 日：2020 年 12 月 15 日（火）

販売エリア：茨城県、福島県内のセブン-イレブン 1,093 店

特 長：

- ・“茨城県が誇る、極上の霜降り牛肉「常陸牛」”を、北関東で馴染みのある洋食メニュー「ハヤシライス」に使用。
- ・玉ねぎやマッシュルームをしっかりと炒め、香味野菜やトマト、赤ワイン等を加えて煮込むことで、酸味とコクのあるハヤシソースに仕上げました。
- ・2 週間の限定販売です。

商 品 名：『奥久慈しゃも使用つくね蕎麦  
常陸秋そば粉使用』

価 格：648 円＋税

発 売 日：2020 年 12 月 17 日（木）

販売エリア：茨城県内のセブン-イレブン 643 店  
（12 月 26 日（土）より栃木県内のセブン-イレブン 451 店でも取り扱います）

特 長：

- ・「奥久慈しゃも」のモモ肉とムネ肉の挽き肉を使用し、鶏肉の旨みが楽しめるつくねをトッピング。
- ・そば処である茨城県の「常陸秋そば粉」を使用した、香り高い蕎麦。
- ・つゆは、つくねと共に、人参やゴボウ等の根菜と一緒に煮ることで、「奥久慈しゃも」の旨みとコクを感じられる味わいが特長です。



以上