

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2020年12月9日

## セブン-イレブンは地域の食を応援しています 愛媛県愛南町の『真鯛』を使用した2品を発売

～12月9日（水）より、期間限定～

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、愛媛県を代表する食材『真鯛』を使用したおにぎり『厳選米おむすび 愛媛県産真鯛藻塩焼』(価格：160円+税)、お茶漬け『愛媛県産真鯛のだし茶漬け』(価格：320円+税)を四国4県と岡山県、広島県の一部、鳥取県、島根県の一部のセブン-イレブン849店舗(2020年11月末現在)にて、12月9日(水)より、期間限定で発売いたします。

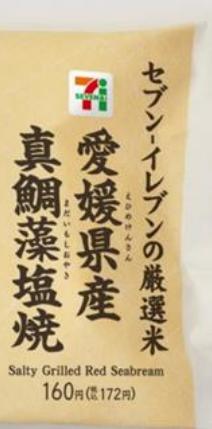
新型コロナウイルス感染拡大に伴う影響により、日本国内における外食需要が落ち込む中、愛媛県愛南町産の『真鯛』の消費を促すことを目的に、愛媛県、愛南町、愛南漁業協同組合及び、株式会社愛南サン・フィッシュ様のご協力をいただき、今回の取り組みが実現いたしました。

セブン-イレブンは今後も、地域の食文化を取り入れたオリジナル商品の販売を通じて、地域の皆様の、近くて便利なお店作りに励んでまいります。

※各県のセブン-イレブン店舗数は <https://www.sej.co.jp/company/tenpo.html> よりご確認ください。

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

### <概要>



『厳選米おむすび  
愛媛県産真鯛藻塩焼』

『愛媛県産真鯛  
のだし茶漬け』

■ 売 価：160円+税

■ 売 価：320円+税

■ 特 長：真鯛本来の旨味を引き出すよう、  
藻塩で味付けしました。  
仕上げにバーナーで焼き上げる事  
で香ばしい味わいに仕上げました。

■ 特 長：鰯、昆布、鯛を組み合わせ、  
より旨味を感じられるだしに  
仕上げました。  
※ほぐし身に愛媛県産鯛を使用

### | 愛媛県との取り組み |

セブン-イレブンは、2014年3月1日(土)に愛媛県に初出店しました。また、2016年1月14日(木)に愛媛県と「連携と協力に関する包括協定」を締結しております。