

NEWS RELEASE



高知県
Kochi Prefecture



四万十町
しまんとがわのまんなか SHIMANTO TOWN



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2020年11月19日

セブン-イレブンは地域の食を応援しています 高知県の『四万十ポーク』を使用したお弁当を発売

～11月19日（木）より、高知県内の店舗から順次、期間限定で発売～

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、高知県を代表する食材『四万十ポーク』を使用したお弁当『四万十ポークの炭火焼豚丼』(価格：648円+税)を四国4県と岡山県の666店舗(2020年10月末現在)にて、11月19日(木)より順次、期間限定で発売いたします。

柔らかな肉質と良質な脂の甘みが特長の『四万十ポーク』を使用し、セブン-イレブンだから出来る専用設備・製法により、炭火でじっくり焼き上げたバラ肉を使用したこだわりの焼豚丼に仕上げました。

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、『四万十ポーク』の消費を促すことを目的に、高知県、四万十町、生産者団体である「窪川養豚協会」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、全国の生産者や食を応援し、地域の優良な原材料を使用したオリジナル商品の販売を通じて、近くて便利なお店作りに励んでまいります。

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

＜概要＞



『四万十ポークの炭火焼豚丼』

■売価：648円+税

■発売日：11月19日（木）～：高知県41店

11月24日（火）～：愛媛県、徳島県、香川県の310店

11月25日（水）～：岡山県の315店

■特長：上質な脂の甘みをもったバラ肉を、炭火でじっくり焼き上げた豚丼。

口いっぱいに豚の旨み、甘みが広がる逸品。

高知県、四万十町、生産者様のバックアップをいただき商品化。

〈ご参考〉

| 『四万十ポーク』を使用したギフト商品 |



※カタログ
イメージ

セブン - イレブンの冬ギフトでも
『四万十ポーク』を楽しめます

『四万十ポークとろとろチャーシュー3個セット』

- 売価: 4,180円+税
- 内容: 四万十ポークとろとろチャーシュー200g×3個
- 店舗: 11月2日(月)より、オムニ7のサイト上で注文可能。
(オムニ7サイト URL: <https://7net.omni7.jp/top>)

| 高知県5周年記念商品 |

高知県出店5周年記念商品を合わせて発売いたします。

- 発売日: 11月19日(木) ~: 高知県41店
11月24日(火) ~: 愛媛県、徳島県、香川県の310店



『高知県産ナスと
挽肉の辛味スパゲティ』



『高知県産ゆずの
ゼリー&レアチーズ』

- 売価: 420円+税
- 特長: 出荷数全国トップの高知県産ナスをふんだんに使ったスパゲティ。
- 売価: 190円+税
- 特長: 生産量全国1位の高知県産ゆずとレアチーズを合わせたスイーツ。

| 高知県との取り組み |

セブン - イレブンは、2015年3月6日(金)に高知県に初出店し、今年出店5周年を迎えました。また、2016年11月4日(金)に高知県と「連携と協力に関する包括協定」を締結しております。今後も地域と連携し、価値ある商品を開発してまいります。