

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 9 月 16 日

茨城県が誇る優良な原材料を活かした特別な新商品！

『奥久慈しゃも使用 つみれ蕎麦』

～9 月 17 日（木）より茨城県内のセブン-イレブンで発売～

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、「奥久慈しゃも」を使用した、レンジで温めて食べるカップタイプの麺『奥久慈しゃも使用 つみれ蕎麦』を、9 月 17 日（木）より茨城県内の 643 店（2020 年 8 月末現在）で発売いたします※。

このたび、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、茨城県の特産品である「奥久慈しゃも」の消費を促すことを目的に、地域活性化包括連携協定を締結している茨城県、および農事組合法人奥久慈しゃも生産組合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。

本商品は、茨城県の地鶏である「奥久慈しゃも」をセブン-イレブンとして初めて使用した商品です。モモ肉とムネ肉の挽き肉に、豆腐、レンコンなどを加えてつみれに仕立て、つゆと一緒に煮込むことで、素材の特長である“鶏肉の旨み”を、つみれ自体とつゆからも同時に味わえる蕎麦に仕上げました。

※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：『奥久慈しゃも使用 つみれ蕎麦』

価 格：510 円＋税

発 売 日：2020 年 9 月 17 日（木）

販売エリア：茨城県内のセブン-イレブン 643 店
（2020 年 8 月末現在）

特 長：

- ・「奥久慈しゃも」のモモ肉とムネ肉の挽き肉に、豆腐、レンコンなどを加え、やわらかな食感と、鶏肉の旨みが楽しめるつみれをトッピング。
- ・つゆは、つみれと共に、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。

<ご参考>

セブン-イレブンの「冬ギフト」において、『奥久慈しゃも正肉セット』を取り扱います。

日本の
冬ギフト
WINTER
GIFT
10.1～12.20



セブン-イレブン



※商品イメージ

商 品 名：『奥久慈しゃも正肉セット』

価 格：5,400 円（税込 5,832 円）※送料込み

セット内容：「奥久慈しゃも」モモ肉、ムネ肉、
ササミ、手羽先 ×各 2 個（計約 800g）

申し込み先：セブン-イレブン各店舗 または
セブン&アイグループのショッピング
サイト「Omni7」

U R L：<https://7net.omni7.jp/fair/swinter>

以上