

セブン-イレブンは、地域の食を応援します！

おおさかもん

『大阪産野菜』を使用した商品を発売

～ 6 月 2 日（火）より、大阪府内のセブン-イレブンにて発売～

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、大阪府で穫れた野菜『大阪産（もん）』※を使用した「鉄鍋炒めチャーハン（麻婆茄子）」「鶏団子と大阪産小松菜の春雨スープ」の 2 品を、堺市や富田林市等の大阪府内一部のセブン-イレブン 288 店舗（2020 年 4 月末現在）限定で 6 月 2 日（火）より、発売いたします。

厚生労働省が平成 28 年に発表した「国民健康・栄養調査」によると、大阪府の野菜摂取量の平均値は、全国の中でも男性が 45 位・女性が 46 位と報告されていました。今回、大阪府との包括連携協定に基づき、『大阪産野菜』を使用した商品の販売を通じて、地域の皆様に野菜を美味しく食べていただくきっかけを作っていきたいと考えています。

セブン-イレブンは今後も、地域の“食”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」なお店作りに努めてまいります。

※大阪産（もん）：大阪府内で栽培・生産される一次産品とそれらを原材料にした加工食品

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

< 商品概要 >

『鉄鍋炒めチャーハン（麻婆茄子）』



売 価：510 円＋税

発売日：6 月 2 日（火）～

特 長：専門店同様に鉄鍋を使用し、高温・短時間で炒めることで、香ばしくパラっとしたチャーハンに仕上げた商品。

大阪なすを使用した麻婆茄子は、豆板醤と甜麺醤を使用して辛味と旨味を引き立たせた味付け。

『鶏団子と大阪産小松菜の春雨スープ』



売 価：300 円＋税

発売日：6 月 2 日（火）～

特 長：鶏団子と春雨、白菜、人参、きくらげ等の具材に大阪産小松菜を彩りよく盛り付けた商品。

スープは和風のあっさりとした味付け。たんぱく質が摂れる鶏団子や、野菜等の具材とスープを全て食べても熱量は約 103 キロカロリーで、満足感とヘルシーさを両立。

以上