

NEWS RELEASE

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



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2021年4月27日

鹿児島県初出店より10周年を迎えました！

鹿児島県産の優良な食材を使用した商品を発売

4月27日（火）より3品を順次発売

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、鹿児島県出店10周年を記念した商品3品を鹿児島県のセブン・イレブン店舗202店(2021年3月末現在)※1にて、4月27日（火）より順次発売いたします。

今回発売する3品には出店10周年を記念して、鹿児島県産の原料として甘みの強さが特長の県産「黒豚」や、県内で生産された『桜島どり』を使用しました。

今後も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、地域の活性化と、生産者を含む地域の皆様を応援してまいります。

※1 一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

＜商品概要＞

『わっせ煮込んだ黒豚丼（鹿児島県産黒豚使用）』

◆価格 598円（税込645円）

◆発売日 4月27日（火）より順次発売

◆特長 甘みの強い鹿児島県産の黒豚を使用し、醤油・黒糖・焼酎を使用した地域に馴染みのある味わいに仕上げました。

※「わっせ」は鹿児島県の方言で「大変」「すごく」「とても」の意。

『大きなおむすび鹿児島県産黒豚炭火焼肉』

◆価格 180円（税込194円）

◆発売日 4月27日（火）より順次発売

◆特長 鹿児島県産「黒豚」の甘みがより引き立つ
焼肉ダレを使用し炭火で焼成しました。



『たんぱく質が摂れる桜島どりのピリ辛おつまみ』

◆価格 268円（税込289円）

◆発売日 4月27日（火）より順次発売

◆特長 しっとりジューシーな食感が特長の『桜島どり』を使用し、黒酢・ラー油・ガーリックオイル等で味付けしたお酒のお供におすすめの商品です。



※各商品の税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しています。

＜ご参考＞

セブン-イレブンは2011年3月に鹿児島県に初出店し、2021年で10周年を迎えました。
今後もお客様に選ばれるお店を目指してまいります。

以上