

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>



『わっぜ煮込んだ黒豚丼（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。

※「わっぜ」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