

愛知県が誇る優良な食材を使用

「名古屋コーチン」を使った新商品 3 品を期間限定発売！

～愛知県、岐阜県、三重県内のセブン-イレブンで 11 月 9 日（火）より発売～

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、愛知県を代表する優良な食材である「名古屋コーチン」を使用したおにぎり等 3 品を、愛知県、岐阜県、三重県内のセブン-イレブン約 1,400 店（2021 年 10 月末現在）にて 11 月 9 日（火）より期間限定で発売いたします※1。

「名古屋コーチン」は、コクのある旨みと締まった歯ごたえの肉質が特長の地鶏で、日本三大地鶏の一つとされている愛知県の特産品です。この度、昨年来、消費が落ち込む「名古屋コーチン」の消費拡大を図ることを目的に愛知県が実施する販売支援事業を活用し、おにぎり、お弁当、鍋惣菜の 3 品に使用し発売いたします。

地域の優良な食材を使用した商品の販売を通じて、地域全体を盛り上げ、生産者の皆様に応援してまいります。

※1 約 4 週間の限定発売です。

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：『新潟県産コシヒカリおむすび
炭火焼鳥名古屋コーチン』

価 格：160 円（税込 172.80 円）

特 長：

- ・名古屋コーチンのもも肉・むね肉をおにぎりの中具にしました。
- ・お肉は焼鳥のたれを和え、炭火焼きにすることで、コクと旨みを引き出した香ばしい焼鳥に仕立てました。

商 品 名：『名古屋コーチンの焼鳥丼』

価 格：550 円（税込 594 円）

特 長：

- ・タレ・塩味の焼鳥、鶏つくね、鶏そぼろの 4 種類の具材を盛りつけた、名古屋コーチンづくしの焼鳥丼です。
- ・味・食感が異なる具材を盛り付けることで、名古屋コーチンの様々な味わいが楽しめます。



商 品 名：『名古屋コーチンのひきずり鍋』

価 格：598 円（税込 645.84 円）

特 長：

- ・名古屋の郷土料理であるひきずり鍋を、名古屋コーチンのもも肉と、むね肉を使用した鶏団子を盛り付けて商品化しました。
- ・たまり醤油を使用した割下を使用し、ささがきごぼうやたまねぎ等の野菜を加えた、すき焼き風のお鍋です。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8% で表記しています。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

以上