

# 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10月29日

## 新潟の“秋”を大収穫！県産食材を使用した商品を6品発売

～11月2日（火）より新潟県のセブン-イレブンにて～

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、この秋に収穫された新潟県の旬の食材を使用した商品を、11月2日（火）より新潟県のセブン-イレブン436店（2021年9月末現在）にて発売いたします。

今回使用するきのこ類は、株式会社雪国まいたけ（新潟県南魚沼市）にて栽培されたものです。安全・安心な環境で栽培されたまいたけ・ぶなしめじ等を使用し、きのこ本来の味わいや食感を活かした商品に仕上げました。また、キャベツはこの時期の新潟県特有の朝晩の寒暖差により、シャキシャキした食感が特長で、浅漬にすることでさらに食感の良さを感じられる商品です。

コロナ禍において観光・外食が影響を受ける中、セブン-イレブンは今後も地域の優良な食材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。

※商品によっては、新潟県の他、北陸3県でも販売します。一部店舗では取り扱いの無い場合がございます。

### ＜商品概要＞



#### まいたけベーコン バター醤油おむすび

売価：120円（税込129.60円）

発売日：11月9日（火）



特長：食感の良いまいたけをバターと醤油で炒めました。まいたけの旨味とバター醤油の風味で食べ進みが良いおにぎりです。ご飯にベーコンを混ぜることで、より一層具材の満足感を感じられる商品です。



#### きのこのオムハヤシ（新潟県産きのこ使用）

売価：460円（税込496.80円）

発売日：11月2日（火）



特長：まいたけ、エリンギ、ぶなしめじをたっぷりと使用し、牛肉とともにデミソースで煮込みました。野菜と牛肉を煮込んだ濃厚な味わいのデミソースとふんわりとした玉子、たっぷりのきのこを、ケチャップライスにかけて食べていただく商品です。



#### きのこと鶏つくねの醤油鍋（新潟県産きのこ使用）

売価：468円（税込505.44円）

発売日：11月2日（火）



特長：新潟県産のまいたけ・ぶなしめじと、鶏団子、豆腐、たっぷりの野菜が入った鍋です。鶏団子やきのこ等を煮込んだ旨味を感じられる醤油味のスープです。1日に必要な野菜の1/2日分※の野菜を摂ることができます。

※厚生労働省「健康日本21（第2次）」より、1日に必要な野菜量は350gとされています。



### 新潟県産きのこのパスタサラダ



売 価：278 円（税込 300.24 円）

発売日：11月2日（火）

特 長：炒めたまいたけ・エリンギ・ぶなしめじと、ベーコン、野菜を盛り付けたパスタサラダです。みじん切りにした玉ねぎを入れた、和風醤油ドレッシングをかけていただく商品です。



### 生姜と大葉香るキャベツの浅漬

売 価：198 円（税込 213.84 円）

発売日：11月3日（水）

特 長：新潟県産のキャベツを使用した浅漬。この時期のキャベツは朝晩の寒暖差によりシャキシャキした食感です。皮付きの生姜を刻んで入れることで、生姜の風味がしっかりと感じられるよう仕上げました。



### 新潟県産キャベツ使用 コールスローサンド

売 価：220 円（税込 237.60 円）

発売日：11月10日（水）

特 長：新潟県産のキャベツを使用したコールスローサラダを、ハムとともに挟んだサンドイッチです。シャキシャキした食感のキャベツと、マヨネーズのほどよい酸味がよくあう味わいです。

※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税 8%で表示しております。

※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