

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2022年9月7日

「長崎和牛」や県産鶏『夢みどり』を使用した商品など 西九州新幹線開業を記念した5品

9月23日（金）より長崎県の店舗にて発売

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 以下当社）は、9月23日（金）より、長崎県のセブン・イレブン205店（2022年8月末時点）※1にて、西九州新幹線開業を記念したおにぎり・お弁当などの5品を期間限定※2で発売します。

当社は2008年に長崎県と『地域活性化包括連携協定』を締結し、地産地消商品の発売など様々な取り組みを続けてまいりました。今回、西九州新幹線開業に伴って発売する記念商品の一部には、長崎県が誇る「長崎和牛」や県産鶏『夢みどり』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無い場合がございます。

※2 約3週間を予定しております。

＜商品概要＞



『長崎県産夢みどりの唐揚げ とおむすびセット』

価格：370円（税込399.60円）※3

たまごふりかけがかかった「紅鮭」・ゆかりをふりかけた「しそ昆布」の2種類のおにぎりと、長崎県産『夢みどり』を使用した唐揚げをセットにしました。

『夢みどり』のこだわり

- (1) 大豆粕を中心とした植物性主体飼料で育てることで、鶏特有の臭みを抑えています。飼料には大豆粕の他、オリーブオイル粕、ココナッツミルク粕を配合。中鎖脂肪酸（ラウリン酸）を多く含むココナッツミルク粕を与えることで、一般的な鶏肉よりも融点の高い脂肪となっております。オリーブオイル粕は抗酸化作用のあるオリーブオイルポリフェノールを含んでおり、鶏の健康に配慮し育成しています。
- (2) こだわりの飼料で健康に配慮し育成しているため、肉質はさっぱりとして柔らかく、臭みが少ないのが特長です。

『新潟県産コシヒカリ 長崎和牛の牛しぐれ煮』

価格：190円（税込 205.20円）※3

肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランスで、柔らかな食感とジューシーな脂の口溶けが特長の「長崎和牛」を使用。生姜と醤油ベースの調味料で牛しぐれを煮込み、甘辛い味に仕上げました。



『長崎県産夢みどりの 炭火焼き鳥弁当』

価格：650円（税込 702円）※3

長崎県産『夢みどり』を「タレ」「柚子胡椒」の2種類で味付けし、炭火で焼き上げました。炭火の香ばしい風味がお楽しみいただけます。

『期間限定 佐世保の味 ベーコンエッグバーガー』

価格：450円（税込 486円）※3

長崎県で馴染みのある佐世保のハンバーガーを再現。ソースには甘いマヨネーズを使用し、人気の具材である目玉焼き、ベーコン、トマト、レタスとパティをバンズで挟みました。



『ふんわりクリームシフォン 長崎シースケーキ』

価格：450円（税込 486円）※3

長崎名物の「シースケーキ」を再現したスイーツ。なめらかなカスタード、ホイップ、黄桃、パインとシフォンケーキを組み合わせました。



今回発売する各商品には、西九州新幹線の開業を記念した長崎県作成のロゴシールが貼付される予定です。

◀ロゴシールのイメージ

※3 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、本体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