

2022 年 4 月 27 日

宮崎県出店 200 店記念 県産の優良な食材を使用した 4 品を発売

県内の店舗にて 4 月 27 日（水）より順次発売

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 文彦以下当社)は、宮崎県産の優良な食材を使用したおにぎり・チルド弁当・惣菜・スイーツの 4 品を県内のセブン - イレブン店舗※1にて、4 月 27 日（水）より順次、期間限定※2で発売いたします。

当社は 1996 年に宮崎県への出店を開始しており、2008 年には『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、県内の店舗数が 200 店を突破することを記念し、宮崎県を代表する豚肉ブランド「宮崎ブランドポーク」を使用したおにぎりや「宮崎県産黒毛和牛」を使用したビーフカレー等、4 品を発売いたします。

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。

※1 一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

※2 期間は発売日より約 1 か月間を予定しております。

<商品概要>



『厳選米おむすび』

宮崎ブランドポークの炭火烧肉』

価 格：160 円（税込 172.80 円）※3

発 売 日：4 月 28 日（木）より順次

中具には、炭火で焼いた「宮崎ブランドポーク」を使用。九州に馴染み深い、醤油を使った甘く濃い味に仕立てました。

「宮崎ブランドポーク」とは・・・

宮崎県内の安全・安心の基準をクリアした生産者のみが生産した宮崎を代表する豚肉ブランドです。徹底した生産管理のもと、安全・安心な商品づくりにより、消費者ニーズに応えられるように、多様で高品質な豚肉供給を目指しています。

『濃厚ビーフカレー』

宮崎県産黒毛和牛使用』

価 格：650 円（税込 702 円）※3

発 売 日：4 月 27 日（水）より順次

柔らかい食感と豊潤で奥深い味わいが特長の「宮崎県産黒毛和牛」を使用。

牛肉の旨味がつまったカレーと具材の「宮崎県産黒毛和牛」をしっかりと味わえる仕立てです。





『宮崎県産ピーマン使用 やみつきツナピーマン』

価 格： 250 円（税込 270 円）※3

発 売 日： 4 月 27 日（水）より順次

色鮮やかで肉厚な食感が特長の宮崎県産ピーマンを使用した惣菜。

厚めにスライスしたピーマンに昆布・ツナを和えて、ごま油とブラックペッパーで味付けしました。おつまみにもお勧めの 1 品です。

『宮崎紅使用 お芋のくりーむっち』

価 格： 220 円（税込 237.6 円）※3

発 売 日： 4 月 27 日（水）より順次

糖度の高い宮崎県のブランド芋「宮崎紅」を使い、濃厚な芋クリームを中具に使用した冷たいクリームパンをイメージしたスイーツ。生地のもっちり感、しっとり感も楽しめます。



◀「ありがとう 200 店」
のメッセージを刻印

<ご参考>

県内のセブン・イレブン店舗の売場に「てまえどり」を呼びかける啓発用 POP を 4 月 28 日から順次掲示し、買い物をされるお客様への周知を行います。

※店舗により掲示状況は異なります



▲POP 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