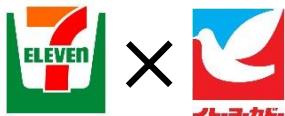


# NEWS RELEASE



株式会社セブン&アイHLDGS.



2023年2月8日

セブン-イレブン・ジャパン×イトーヨーカ堂

## 合同フェア 第3弾「中華フェア」を実施 新たにフェア内での商品分野の連携がスタート

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 SEJ）と株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：山本 哲也、以下 IY）は、合同フェアの第3弾として、「中華フェア」を実施いたします。

「SEJ・IY・パートナーシップ（通称：SIP）」の販売促進の分野における連携として、2022年10月に合同フェア第1弾「#めちゃハピハロワイン」、2023年1月に第2弾「#めちゃハピいちごフェア」を実施いたしました。店頭での共通ポスターなど、両社のアプリや公式SNSを活用したクーポンキャンペーンなどを連携して行った結果、両社のSNSのフォロワー数が増加する相互送客効果が確認できました。

今回の「中華フェア」では販促分野での連携に加えて、新たに商品分野で「監修先の共通化」「レシピの一部共通化」の連携を開始いたしました。IYが過去2回監修商品を販売している、老舗中国料理店「赤坂四川飯店」（運営：民権企業株式会社、本社：東京都千代田区、代表取締役社長：陳 建太郎）監修の本格的な中華料理をご自宅で楽しめる商品として、SEJから4アイテム、IYから11アイテムの計15アイテム発売いたします。

SEJとIYは、今後もグループシナジーを活かし、楽しいお買い物体験を通じて、お客様の生活を豊かにするご提案をしてまいります。

【合同フェア第1弾・第2弾 SNS フォロワー数推移】 ※図はイメージです



第1弾期間中に約10万人増加し、500万人を突破。

第2弾期間中に約40万人増加し、573万人を突破。

第1弾期間中に約4.5万人増加し、67万人を突破。

第2弾期間中に約14万人増加し、83万人を突破。

※第1弾は10月中旬、第2弾は1月上旬に約10日間フェア実施

### 【赤坂四川飯店について】

1958年、料理人・陳建民氏が東京・田村町（現在の西新橋）に最初の四川飯店を創業（現在は閉店）。

1970年に赤坂四川飯店をオープンし、その後全国各地に店舗を展開。「料理は愛情。愛情のない料理はダメよ」をモットーに、日本各地に四川料理を広めていった。赤坂四川飯店名物として知られる「陳マー婆ドーフ」や「担々麺」など本格的な四川料理が楽しめる。現在は陳建一氏（2代目）と建太郎氏（3代目）が伝統の味をお客様に届けている。

### 【販売促進・商品分野での連携】「中華フェア」

◆フェア開始日：SEJは2月15日（水）～2月27日（月）まで

IYは2月15日（水）～2月21日（火）

◆実施店舗：SEJ 21,323店舗、IY 125店舗（2023年1月末現在）

◆取り組み内容：

1、老舗中華料理店「赤坂四川飯店」監修商品の発売（計15アイテム）

2、両社店頭にて共通ポスターの使用

3、両社SNSアカウントをフォロー＆リツイートでお客様プレゼント（2月21日まで）

両社共通アプリ会員様に購買条件付きでクーポン配布を実施（2月27日まで）



## 【イトーヨーカドー商品概要一例】



- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 麻婆豆腐
  - ◆価格：398円（税込429円）
  - ◆販売日：2月15日（水）～2月21日（火）
  - ◆エリア：首都圏・山梨・長野・静岡
  - ◆特長：名物メニュー「陳マー婆ドーフ」を目指して、お店でも使用している四川<sup>ビーチェントウバンジャン</sup>豆板醤と指定の辣油・花椒油などを使用した本格的な辛さと香りの麻婆豆腐。甘辛く味付けした「豚肉みそ」とふっくらとした絹豆腐、秘伝調味料の香りと旨味が合わさり、食欲をそそる味わいです。別添の花椒をお好みでかけて、さらに痺れる辛さを楽しめます。

- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 帆立干し貝柱入り焼壳
- ◆価格：4個 480円（税込 518円）  
6個 720円（税込 777円）
- ◆販売日：2月15日（水）～2月21日（火）
- ◆エリア：全店
- ◆特長：赤坂四川飯店レシピに習い粗挽きの豚肉。  
帆立の干し貝柱の旨みと、たまねぎの甘みが  
特長。たれ無しでも美味しい、しっかりと  
した味付けのやわらかでジューシーな焼壳  
です。



- ◆商品名：赤坂四川飯店監修油淋鶏弁当
  - ◆価格：598円（税込645円）
  - ◆販売日：2月15日（水）～2月21日（火）
  - ◆エリア：全店
  - ◆特長：鶏本来の食感のあるジューシーで薄衣な唐揚げを使用。唐揚げをさっぱり食べられる、ほど良い酸味とごま油の効いた香りの良い赤坂四川飯店レシピのソースを再現。たっぷりとねぎをトッピングしました。

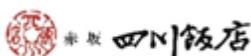
- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 ワンタンメン
- ◆価格：528円（税込570円）
- ◆販売日：2月15日（水）～2月21日（火）
- ◆エリア：首都圏・新潟・山梨・長野・静岡
- ◆特長：赤坂四川飯店レシピに習い、陳建一氏が監修した調味料「美味湯（マイウェイタン）」を使用した、旨味のあるスープが特徴、熟成をかけることで細麺ながら、レンジアップしてもコシがある麺に仕上げました。海老の味がしっかりと感じられる皮までぷりぷりのワンタンです。



## 【セブン - イレブン商品概要一例】



- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 麻婆チャーハン
- ◆価 格：600円（税込 648円）
- ◆販売日：2月14日（火）より、順次発売
- ◆エリア：全国
- ◆特 長：赤坂四川飯店の看板商品である、麻婆豆腐とチャーハンを一度に楽しめます。麻婆豆腐は、豆腐や挽肉を豆板醤、唐辛子、ラー油と炒め、最後に花椒（ホアジャオ）を加えた香りと痺れが味わえる本格的な仕立てです。チャーハンはねぎ油で卵とご飯を香り良く炒め、野菜、貝柱の旨味を閉じ込めた上品な味わいです。



- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 麻婆麺
- ◆価 格：600円（税込 648円）
- ◆販売日：2月13日（月）より、順次発売
- ◆エリア：全国
- ◆特 長：麻婆豆腐とラーメンを合わせた麻婆麺です。麻婆豆腐は長期間熟成して旨味をじっくり引き出しました。豆板醤、唐辛子、辣油を炒め最後に花椒加えた、香りと痺れが特長です。スープは麻婆豆腐を引き立たせる醤油味です。



- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 担々麺
- ◆価 格：600円（税込 648円）
- ◆販売日：2月14日（火）より、順次発売
- ◆エリア：全国
- ◆特 長：鶏・豚ガラベースに、胡麻の風味が際立つ芝麻醤を加えたすっきりとキレのあるスープに仕立てました。具材は辣油で和えたもやし、肉味噌、白髪ねぎ、チンゲン菜を盛り付けています。

- ◆商品名：赤坂四川飯店監修 ホイコーロー
- ◆価 格：450円（税込 486円）
- ◆販売日：2月12日（日）より、順次発売
- ◆エリア：全国
- ◆特 長：赤坂四川飯店の人気メニューであるホイコーロー。赤坂四川飯店こだわりの原材料に近い豆板醤、豆鼓醤を具材と一緒に炒めました。本格的なコクと香りをお楽しみいただけます。



※今回 SEJ の中華フェアでは、赤坂璃宮監修商品が 1 品、南国酒家監修商品が 3 品ございます。

## ご参考

### 【SEJ・IY・パートナーシップ（通称：SIP）取り組み概要】

お客様の消費行動や生活に対する価値観が大きく変容する環境のもと、幅広いお客様のニーズの変化に対応するため、両社の強みを活かした連携強化に取り組んでまいります。

#### ◆連携する取り組みテーマ

- 商品・サービス：顔が見える野菜、ミールキット、カップデリ、スイーツなどの相互供給
- 販売促進：フェアの合同開催、アプリを通じた相互送客など
- 店舗オペレーション：7NOW、イトーヨーカドーネットスーパー、地域包括連携協定など

※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。

※画像はイメージです