

## 地域の優良な食材を使用した 7 品を発売 『四国出店 10 周年記念フェア』を開催

～3月21日（火）より、四国エリアのセブン-イレブンで発売～

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、四国エリアへの出店 10 周年を記念したオリジナル商品 7 品を、四国 4 県のセブン-イレブン 358 店（2023 年 2 月末現在）にて 3 月 21 日（火）より発売いたします\*。

セブン-イレブンは、2013 年 3 月 1 日に四国エリアに初出店し、現在 358 店舗を展開しております。地域の活性化などを目的とした協定を各県と締結し、継続した相互連携に取り組んでいます。このたび、出店から 10 周年を迎えるにあたり、これまでのご愛顧に感謝して『四国出店 10 周年記念フェア』を開催し、地域を代表する優良な食材や、地域でなじみのある味わいを採用して商品化しました。

セブン-イレブンは今後も、さまざまなお客様のニーズに対応する近くて便利なお店を目指してまいります。

※一部店舗では取り扱いがない場合がございます

※愛媛県 123 店、香川県 107 店、高知県 46 件、徳島県 82 店

※一部の商品は四国エリアに加え、岡山県（一部）でも発売

<商品概要>

### きつねさぬき太うどん

価格 : 430 円（税込 464.40 円）

発売日 : 3 月 21 日（火）

発売エリア : 四国 4 県 358 店

- ・小麦はさぬきうどん用に生まれた小麦『さぬきの夢』を 100% 使用。
- ・小麦本来の味わいを楽しんでいただけるよう、うどんは太麺にしました。



### 新潟県産コシヒカリ使用 蓮根と和牛の金平

価格 : 200 円（税込 216 円）

発売日 : 3 月 21 日（火）

発売エリア : 四国 4 県 358 店、岡山県（一部）78 店

- ・シャキシャキした食感が美味しい『徳島県産れんこん』を使用。
- ・香川県の特産品のオリーブの皮を飼料にした、旨みの強さとくちどけの良さが特長の『オリーブ牛』を使ったきんぴらを具材にしました。



### 新潟県産コシヒカリ使用 甘辛仕立ての豚そぼろ煮

価格 : 170 円（税込 183.60 円）

発売日 : 3 月 21 日（火）

発売エリア : 四国 4 県 358 店、岡山県（一部）78 店

- ・柔らかい肉質が特長の高知県の『四万十ポーク』を使用。
- ・『四万十ポーク』の煮汁を使った甘辛いタレで煮た豚そぼろを具材にしたおむすびです。





## 香川県産アスパラの冷製コーンバター

価格 : 260 円 (税込 280.80 円)

発売日 : 3月21日(火)

発売エリア : 四国4県 358店、岡山県(一部) 78店

- ・甘さと柔らかさが特長の『香川県産アスパラ』を使用。
- ・アスパラと相性の良いコーンとベーコンをバターで炒めた、おつまみにもぴったりの商品です。

## 徳島県産れんこんの甘辛鶏つくね

価格 : 280 円 (税込 302.40 円)

発売日 : 3月21日(火)

発売エリア : 四国4県 358店、岡山県(一部) 78店

- ・『徳島県産れんこん』を入れることで、シャキシャキの食感が楽しめる鶏つくねに仕上げました。
- ・甘辛いたれでおつまみにぴったりな一品です。



## 愛媛県産松山どりの胡麻香る棒棒鶏

価格 : 290 円 (税込 313.20 円)

発売日 : 3月21日(火)

発売エリア : 四国4県 358店

- ・愛媛県のブランド銘柄鶏である『松山どり』を使用。
- ・むね肉と胡麻だれを絡め、これからの暖かい季節にぴったりなあっさりとした味わいです。

## 高知県産ニラと甘辛だれのやわらか豚肉

価格 : 290 円 (税込 313.20 円)

発売日 : 3月21日(火)

発売エリア : 四国4県 358店

- ・肉厚でやわらかく、香り高い『高知県産ニラ』を使用。
- ・豚肉はバラとハラミを使うことで、異なる食感と旨みをお楽しみいただける商品です。



※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