



『地域活性化包括連携協定』締結 15 周年 「茨城をたべよう」応援フェア開催 茨城県産の食材等を使用した商品 5 品を発売

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、茨城県産の優良な食材を使用した商品 5 品を発売する「茨城をたべよう」応援フェアを、茨城県内のセブン-イレブン 639 店舗（2023年3月末現在）にて、4月11日（火）より開催いたします。

当社は 2008 年に茨城県と『地域活性化包括連携協定』を締結し、相互協力の下、地域の活性化に向けた様々な連携を続けてまいりました。地産地消の取り組みの一環として、茨城県産農林水産物の魅力発信と消費拡大を目的とした「茨城をたべよう」を応援し、茨城県内で栽培された野菜等を使用した商品等を販売してまいりました。この度、締結 15 周年を記念して発売する 5 品には、茨城県産の優良な食材である「常陸秋そば粉」や、シャキシャキとした食感とほんのりとした甘さが特長の茨城県産れんこん等を使用いたしました。

セブン-イレブンは今後も、地域の優良な食材等を使用したオリジナル商品の販売を通じて、地域の活性化に努めてまいります。

※一部店舗では取り扱いのない場合がございます

<「茨城をたべよう」応援フェア概要>



▲「茨城をたべよう」応援フェアイメージ図

<商品概要>

『茨城限定 常陸秋そば粉使用 つけけんちんそば』

価 格：550 円（税込 594 円）

特 長：茨城県北部の郷土料理であるけんちんそばを、つけ汁でお召し上がりいただける商品です。甘みと芳醇な香りが特長の「常陸秋そば粉」と、茨城県産小麦「ゆめかおり」をつなぎとして使用することで、しなやかで弾力のある麺に仕上げました。醤油味のつゆに、大根・人参・ごぼうを絡めてお召し上がりください。



『茨城県水揚げしらすと菜飯のおむすび』



価格：150円（税込162円）

特長：茨城県内にある柴沼醸造の醤油「紫峰」を使用しただし飯に、茨城県の沖合で水揚げされた身がふっくらとしたしらす、茨城県産の食感の良い小松菜を合わせたおむすびです。

『茨城県産皮付きれんこんの南蛮漬け』



価格：260円（税込280.80円）

特長：シャキシャキとした食感でありながら、柔らかくほんのりとした甘さが特長の茨城県産れんこんを使用しました。皮付きのまま丁寧に粉付けし油で揚げ、温かい内に南蛮酢に漬け込むことで、しっかりと味が染みた南蛮漬けに仕上げました。

『シャキシャキ野菜とベーコンの旨塩パスタ』



価格：490円（税込529.20円）

特長：ロメインレタス、水菜、キャベツ、トマトの4種類の茨城県産野菜を使用しています。ロメインレタスと水菜、トマトは生のまま盛り付け、キャベツのみ加熱することで、野菜毎に異なる食感をお楽しみいただけます。刻み柚子をのせることで、爽やかな香りもお楽しみいただけます。

『茨城県産べにまさりホイップのちぎりパン』



価格：168円（税込181.44円）

特長：牛乳を加えたふんわりとしたパン生地に、茨城県産のさつまいも「紅まさり」のホイップクリームを合わせました。さつまいものねっとり感と、スイートポテトのような濃厚な甘さが味わえます。

※軽減税率対象商品の税込価格は、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。

以上