

2025年7月16日

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

【茨城県限定】茨城の"うまい"が大集合!

セブン - イレブン×ヨークベニマルで

「茨城をたべよう」応援フェアを開催

茨城県産玉子使用の "茨城ガパオ"など個性豊かな商品を含む 全 10 商品が登場!

~茨城県の魅力を堪能する14日間が7月22日(火)よりスタート~



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:阿久津 知洋)は、株式会社ヨークベニマル(本社:福島県郡山市、代表取締役社長:大髙 耕一路)と合同で、2025年7月22日(火)から8月4日(月)までの14日間、**茨城県の地域活性化と食の魅力を発信する「茨城をたべよう」応援フェア**を開催します。

セブン・イレブンでは、2011年より継続してきた「常陸秋そば粉」を使用した商品の開発や、2019年からの茨城県産小麦「ゆめかおり」を使用したパンの推奨など、茨城県の豊かな食材を使用した商品開発を推進してきました。今回は、ヨークベニマルとの同時開催により、商品を通して地域住民、生産者、メーカーとの繋がりを深めながら、茨城県の食文化や地元食材の魅力を発信いたします。

今回のフェアでは、**茨城県産の銘柄豚「ローズポーク**」や、**メロン生産量全国1位を誇る県産メロン**など、地域を代表する魅力的な食材を使用した商品が多数登場します。さらに、茨城県在住の外国人の方々の食文化にも着目し、茨城のユニークな地域性を活かした商品も展開します。食を通じて「**期待と発見の体験**」「**感覚と味わいの体験**」を提供し、皆様に茨城県の魅力を存分にお届けしてまいります。

サイト URL: https://www.sej.co.jp/products/ibaraki2507/



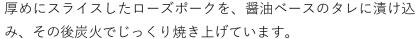
商品ラインアップ



■ローズポーク使用 炭火焼き豚おむすび

価格:170円(税込183.60円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア: 茨城県



炭火ならではの香ばしさと、ローズポークの旨みが食欲をそそります。さらに、香味野菜とりんごを使用したタレで和えることで、肉の旨みを一層引き立て、奥深い味わいに仕上げました。



■茨城県産玉子と食べる もち麦入りガパオライス

価格:648円(税込699.84円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア:茨城県



本場の味わいを大切にしつつ、ナンプラーやオイスターソースに加えてたまり醤油を使用することで、日本人の味覚に合わせた親しみやすい味付けにアレンジ。もち麦入りのご飯と、茨城県産玉子を混ぜ合わせてお召し上がりください。



■常陸秋そば粉使用 冷しぶっかけけんちんそば

価格:598円(税込645.84円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア:茨城県



夏野菜(いんげん、かぼちゃ、なす)と根菜の旨みが、醤油ベースだしと絶妙に調和。野菜を油で炒めて煮込むけんちんそば本来の調理工程はそのままに、素揚げした野菜の香ばしい風味と、コク深い醤油感のつゆとの組み合わせで冷たいままでもおいしく召し上がれるけんちんそばです。







■茨城県産たまご使用 ボロニアソーセージエッグ

価格:440円(税込475.20円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア: 茨城県



茨城県産のたまごに、トマト、レタスを使用し、夏にぴったりの BBQ ソースで味付けしました。

スパイシーなボロニアソーセージと野菜、そして濃厚なたまごが 絶妙に絡み合い、食欲をそそる一品です。



■ローズポーク使用 旨辛ジャンで食べる蒸し豚

価格:338円(税込365.04円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア: 茨城県



柔らかい肉質が特長のローズポークを、じっくり蒸すことで、旨 みを凝縮しました。

別添えの「旨辛ジャン」は、醤 (ジャン) と唐辛子を炒めて仕上 げたタレ。ローズポークとの相性も抜群で、ピリッとした辛さが 食欲を刺激します。



■茨城県産なす使用 鰹だし香る揚げびたし

価格: 258 円 (税込 278.64 円) 発売日: 7月22日(火)~

販売エリア: 茨城県



茨城県産なすをかつお節と昆布のだしがきいたジュレで食べる揚げびたしです。なすの旨みがジュレと絡み合い、口の中に豊かな風味が広がります。さらに、鬼おろしを使用することで、さっぱりとした後味に。食感のアクセントに小葱とかつお節を添えました。





■茨城県産なす使用 冷製パスタピリ辛トマトソース

価格:520円(税込561.60円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア:茨城県



「挽肉となすのピリ辛トマトソースパスターが、夏にぴったりの 冷製仕立てになって登場。酸味と塩味をきかせて、暑い日でもさ っぱりと食べられる一品に仕上げました。

茨城県産のなすは、素揚げにすることで素材本来の旨みを最大限 に引き出しました。さらに、異なる風味を持つ3種類のトマトソ ースをブレンドすることで、奥深く複雑な味わいを実現していま す。



■茨城県産オトメメロン使用 ちぎりパン

価格:180円(税込194.40円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア:茨城県



茨城県産オトメメロンのジャムとホイップクリームを混ぜ合わ せ、オトメメロンジャムの爽やかな風味と甘みが口いっぱいに広 がります。生地はふんわりとした食感で、ホイップメロンクリー ムとの相性も抜群。さらに、パン生地には茨城県産小麦「ゆめか おり」を使用し緑色の生地にすることで、見た目からもメロン感 が伝わる、可愛らしいちぎりパンに仕上げました。



■茨城県産クインシーメロン使用 オムレット

価格:300円(税込324円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア:茨城県



芳醇な香りと深みのある甘みが特長の茨城県産クインシーメロン のソースをホイップクリームに使用。

メロンクリームとカスタードクリームの2種クリームの仕立てに することで、たっぷり入ったクリームの味わいを最後までお楽し みいただけます。





■茨城県産クインシーメロン使用 ミルクゼリー

価格:250円(税込 270円) 発売日:7月22日(火)~

販売エリア:茨城県

クインシーメロンの豊かな風味を存分に楽しめる 2 層仕立て。上層は、ジュレにすることでキラキラと輝く夏らしい清涼感を演出しています。見た目にも涼やかで、暑い日にぴったりのデザートです。下層のミルクゼリーは、つるんと食べやすいのど越しを実現しました。

クインシーメロンの甘みとミルクの優しいコクが溶け合う、上品な味わいをぜひお楽しみください。



担当者コメント

「茨城をたべよう」応援フェアは、茨城県の豊かな食の魅力を存分にお届けする 14 日間です。 ローズポークやメロンといった特産品はもちろん、茨城ならではのユニークなガパオライスなど、個 性豊かな商品が揃いました。生産者の皆様の想いが詰まった逸品を、ぜひこの機会にご堪能ください!

- ※店舗によって価格が異なる場合がございます。
- ※税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しています。
- ※予定数が終了又は諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。
- ※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。
- ※画像はイメージです。
- ※商品に関する販売地域区分はこちら:https://www.sej.co.jp/products/area/
- ※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。