

【静岡県限定メニュー登場！】

三島甘藷や静岡県水揚げまぐろなど地産地消商品を新発売！

遠くのグルメも地元のグルメも堪能できる「うまいもの決定戦」を

11 月 4 日（火）から同時開催！

～ご当地食材＆なじみのある地域メニューを各地区で発売する「地域フェア」を全エリアで同時開催～



うまいもの決定戦
全国選抜 VS 代表 東海

ゆず郡水子おむすび
ゆず郡水子おむすび
ゆず郡水子おむすび

三島甘藷使用
ダブルシュー

炭火焼き魚

紅はっぺ等使用
デニッシュマウンテン

静岡水揚げまぐろ使用
混ぜて食べるとろたく

あなたはどっち派？
投票キャンペーン 開催中！
投票はXまたは二次元コードから！

期間 11/4(火)～11/17(月)

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、11 月 4 日（火）から 17 日（月）までの 14 日間、全国を 11 エリア^{※1}に分け、ご当地食材やなじみのある地域メニューを各地区で発売する「地域フェア」を全エリアで同時開催します。テーマは「うまいもの決定戦」。日本各地のご当地グルメ・名物からなる全国選抜商品と、地産地消や食育を通じて「社会価値の創出」を目指し、地元の優良食材を使用したエリア限定商品を展開します。日本の食文化を広く紹介し、全国各地の地域振興に貢献してまいります。

静岡県^{※2}では、まぐろの水揚げ量日本一^{※3}であることから開発に至った「静岡県水揚げまぐろ使用 混ぜて食べるとろたく」や、三島甘藷を使用した「三島甘藷使用ダブルシュー」など、静岡県の自然の恵みを活かした商品を 4 品発売します。

※1 北海道、東北、新潟県・北陸、関東、長野県・山梨県、東海（静岡県除く）、静岡県、関西、中国・四国、九州、沖縄県

※2 商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※3 農林水産省「漁業・養殖業生産統計」（令和 5 年）

「地産地消」と「地域課題解決」への挑戦

全国 11 エリアの地域フェアを一斉開催する取り組みは、2024 年 10 月からスタートしました。これは、当社の目指す姿「明日の笑顔を 共に創る」を実現するために掲げた 4 つのビジョン「健康」「地域」「環境」「人財」のうち、特に「地域と共に生きる社会を実現する」を体現するものです。

セブン-イレブンでは、各地域の特色ある食文化に光を当て、地元の食材を積極的に活用することで、生産者様の支援と地域経済への貢献を図る「地産地消」に取り組んでいます。ただおいしいだけでなく、食べることで生産者様や地域の未来に貢献できる商品を取り揃えています。お客様に商品を選んでいただくことが、生産者様へのエールとなり、地域の未来を支える力へとつながります。

商品は協力工場で製造し、都道府県単位ではなく、全国 11 のエリアで 展開することで、「地産地消」の枠を越え、近隣エリアでも消費される「地産多消」を目指し、より多くの皆様に各地域の文化や食の魅力をお届けしてまいります。

静岡県の豊かな自然が育んだ、地元食材を使ったメニューが勢揃い！

今回のフェアでは、静岡県の自然の恵みを活かした素材を使い、本来のおいしさを引き出したメニュー4 品をご用意しました。静岡グルメの代表格「まぐろ」。静岡県は全国有数のまぐろの水揚げ量を誇ります。「静岡県水揚げまぐろ使用 混ぜて食べるとろたく」は、まぐろのたたき＋たくあん＝「とろたく」と、野菜を混ぜて食べるという食べ方にもこだわったメニューです。また、静岡県は水産物のイメージがありますが、静岡県産の「三島甘藷」の紅はるかを使用し、焼き芋をペースト状にした「芋クリーム」と、ホイップクリームを組み合わせた「三島甘藷使用ダブルシュー」は絶品です。

商品ラインアップ 地域限定商品



■ 炭火焼き鳥丼

価格：598 円（税込 645.84 円）

発売日：11 月 4 日（火）～

販売エリア：静岡県

炭火で焼いた焼き鳥に、地区でなじみの甘濃いタレで味付けした焼き鳥丼。具材には焼き鳥、玉子そぼろ、鶏そぼろ、静岡県産ネギを使用。

醤油、みりん、ザラメをベースに隠し味に鰹出汁を加えた、コクのある甘みダレの味付けが食欲をそそります。



■ 静岡県水揚げまぐろ使用 混ぜて食べるとろたく

価格：358 円（税込 386.64 円）

発売日：11 月 4 日（火）～

販売エリア：静岡県

静岡県はまぐろの水揚げ量日本一の地。まぐろのたたき＋たくあん＝「とろたく」と、野菜を混ぜて食べるメニューに仕上げました。



■三島甘藷使用 ダブルシュー

価格：228 円（税込 246.24 円）

発売日：11 月 4 日（火）～

販売エリア：静岡県

優良原材料「三島甘藷」（さつまいも）を使用。焼き芋にして甘みを引き出したさつまいもをペースト状にした「芋クリーム」と、ホイップクリームを組み合わせました。



■紅ほっぺ苺使用 デニッシュマウンテン

価格：238 円（税込 257.04 円）

発売日：11 月 4 日（火）～

販売エリア：静岡県

優良原材料「紅ほっぺ」（いちご）を使用。歯切れの良いデニッシュ生地に、紅ほっぺ苺を使用した苺ジャムとホイップクリームをサンドし、見た目もかわいらしいお山型にしました。

全国共通の商品ラインアップはこちら

URL：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000454.000155396.html>

担当者コメント

今回のフェアでは、静岡県の豊かな自然の恵みを活かしたおいしい食材を使用したメニューをご用意しました。静岡県三島市の箱根西麓地区で栽培された上品な甘さと「ほくほく」と「しっとり」感を併せ持つ、「三島甘藷」を使用した「三島甘藷使用 ダブルシュー」。また、静岡県はまぐろの水揚げ量日本一の地であることから、「静岡県水揚げまぐろ使用 混ぜて食べるとろたく」をご提供します。

※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。

※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。