



[様式第3号]

資料提供年月日		令和5年2月2日	
問い合わせ先		課名	農林水産課
		電話	直通 803-1346 内線 4544
担当者	職名・氏名	課長	石村
	職名・氏名	副主査	吉本

広 報 連 絡

- 件名 岡山県産黄ニラを使った商品の完成と発売を報告するため、関係者が岡山市長を表敬訪問します
- 趣旨 岡山市、株式会社セブン-イレブン・ジャパン、JA岡山、JA全農おかやまは、地産地消を進める取り組みを連携して行っています。その取り組みとして、岡山市産の黄ニラを使った商品2品を、2月10日（金）から、岡山県内と近県のセブン-イレブンで発売します。この報告のため、上記関係者及び生産者が岡山市長を訪問し、商品紹介を行います。
- 日時 令和5年2月9日（木）15時40分～16時
- 場所 岡山市役所3階 市長室
- 訪問者 株式会社セブン-イレブン・ジャパン
権藤彰彦ごんどうあきひこ岡山地区ディストリクトマネジャー
三好崇司みよしただかし中国・四国地区チーフマーチャンタイザー
JA岡山黄ニラ会 伏見正彦ふしみまさひこ部会長
JA岡山 山本到やまもといたる常務理事、岩谷秀樹いわたにひでき営農部長
JA全農おかやま 伍賀弘ごがひろし岡山県本部長
- 商品概要
 - ・和風だしのスープご飯（岡山県産黄ニラ入り）
 - ・新潟県産コシヒカリ使用黄ニラ入り牛そぼろ※詳細は添付資料をご覧ください。

- ・セブン-イレブンとして2019年に初めて「岡山県産黄二郎」を使用した商品（おにぎり）を開発。
2021年、2022年と継続して、黄二郎を使用させていただく中で、お客様や加盟店のオーナー様から「もっと黄二郎の風味、味を感じたい」とのお声をいただきました。
- ・今回発売する商品については、2022年夏頃から「黄二郎部会」の生産者様に黄二郎の食感や特長を活かした食べ方を教えていただき、商品開発を進めてまいりました。
- ・風味を活かし最後まで黄二郎を感じていただけるよう、カットした黄二郎を入れた「スープごはん」に仕上げています。
- ・セブン-イレブンは地産地消の取り組みを進めており、今後も地域の優良な食材の使用を増やしていきたいと考えています。

商品のこだわり



新潟県産コシヒカリ使用 黄ニラ入り牛そぼろ

売価 : 210円 (税込226.80円)

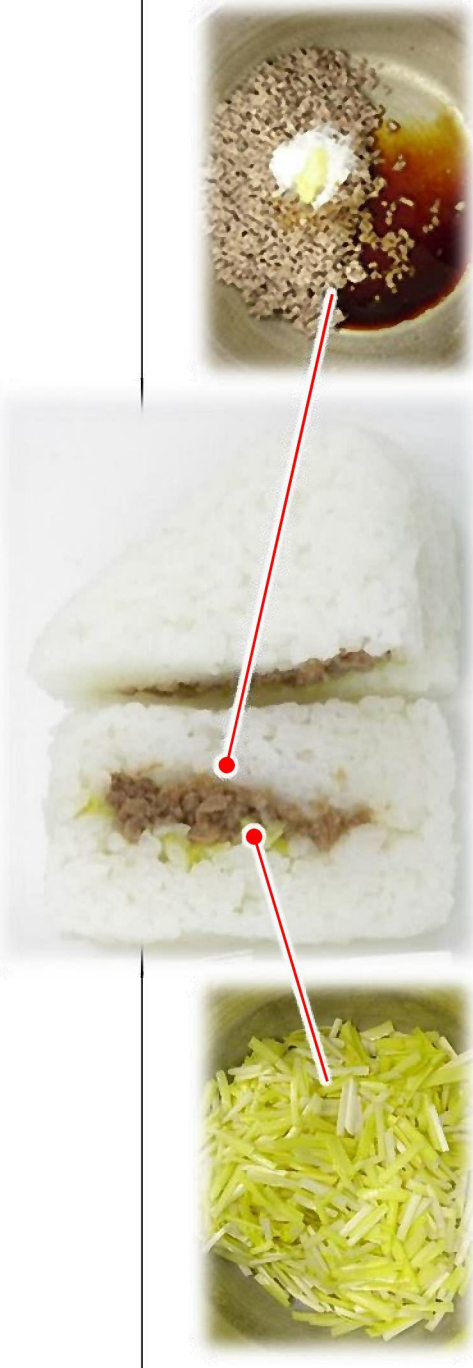
発売日 : 2月10日(金)

推奨地区 : 岡山県、鳥取県、

広島県一部、島根県一部、

四国全域

- ・黄ニラ本来の味を活かすため、塩、料理酒のみで素早く炒めて調理し、シンプルな味付けに。
- ・牛そぼろは、鯉、昆布だしを加え旨味をアツプ。
- ・「黄ニラ」の食感と「牛そぼろ」の旨味を感じられるよう、別々に中具へ。



商品のこだわり



- ・ 和風だしスープは、地域で好まれる「昆布、鰹節、いりこ、鯛出汁」から取ったコクと旨味がしっかりと感じられるスープ。
- ・ 黄二郎の風味をより感じられるよう、ゼラチン不使用のストリートスープ。
- ・ スプーンで食べやすい野菜のカットサイズにすることで、女性でも食べやすい商品。

和風だしのスープご飯 (岡山県産黄二郎入り)

売価 : 460円 (税込496.80円)
発売日 : 2月10日(金)
推奨地区 : 岡山県

