

ひめラボ×セブン・イレブン

群馬県産上州地粉を使用した「おきりこみ」が 10月13日（水）より順次発売！

群馬県産農畜産物のブランド化を考える女子会「ひめラボ」※1では、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）と連携し、地域の食材を使用した商品の開発を行ってきました。中でも人気の高かった「おきりこみ」が、この度リニューアル発売されます。

「おきりこみ」は群馬県内で広く親しまれている郷土料理です。特長である麺は、全国有数の小麦の産地である群馬県産の「上州地粉」を使用し、もちりとした粘りのある食感に仕上げました。また、野菜やきのこなど10品目使用し、「1/2日分の野菜」が摂れる健康感も意識した商品です。

10月13日（水）から伊勢崎市の一部店舗（79店舗）で、10月20日（水）から群馬県及び栃木県全域のセブン・イレブン846店舗にて※2発売されます。

※1：「ひめラボ」とは・・・

女性の視点から県産農畜産物のブランド化に取り組むため、2014年5月に結成された組織。

群馬県が推進し、女性ならではの発想を活かした取り組みを行っている。

※2：一部店舗により、取り扱いのない場合があります。

このマーク※が目印！

《 商品概要 》

郷土の味 上州地粉おきりこみ (煮ぼうとう)

価格：398円（税込 429.84円）

発売日：10月13日（水）より伊勢崎市の一部店舗
10月20日（水）より群馬・栃木全域

＜ 特長 ＞

- ・群馬県で収穫し、製粉された「上州地粉」を使用したもちりとした粘りのある麺。
- ・大根、白菜、人参、ごぼう、里芋、ねぎ、椎茸、油揚げ、ぶなしめじ、小松菜の10品目を使用し、「1/2日分の野菜」が摂れる健康感を意識した商品。
- ・群馬県の郷土料理「おきりこみ」を子供の頃食べた人や今まで食べたことがない人にも、手に取りやすい税抜398円という価格でお買い求めいただけます。

※ひめラボオリジナルぐんまちゃんマークを添付。

おきりこみの特徴である幅広麺を羽衣で表現したデザインです。

