

2024年7月8日

8年連続認定

ご当地の味を楽しめるフェア「東海の陣」開催

**愛知・渥美産“アールスメロン”使用のカップフルーツや、
愛知・岐阜・三重のご当地グルメをイメージした商品など計15品発売
7月9日(火)から順次、中部地区のローソン店舗で**

株式会社ローソン(本社:東京都品川区)は、7月9日(火)から、中部地区(※)のローソン店舗(約1,600店、2024年5月末時点、「ローソストア 100」を除く)で、愛知・岐阜・三重のご当地の味を楽しめる「東海の陣」を開催し、なめらかな舌触りととろけるような甘さが特長の愛知・渥美産アールスメロンを使ったカップフルーツや、岐阜県で親しまれている「関牛乳」を使用したスイーツ・パンなど計15品を順次発売いたします。

※愛知県、静岡県、岐阜県、三重県(一部店舗を除く)、富山県、石川県、福井県(一部店舗を除く)

<発売する主な商品>

■ 7月9日(火) 発売



ご当地要素：愛知
人気店監修
世界の山ちゃん監修
スパイシーな大きなおにぎり
税込 235 円



ご当地要素：三重
ご当地グルメをイメージ
ご当地三重 鶏焼肉丼
税込 646 円



ご当地要素：岐阜
親しまれている「関牛乳」使用
もちこッぺ
(苺ジャム&ホイップ)
税込 148 円



ご当地要素：愛知
馴染みのある菓子をイメージ
クッピーラムネシュー
税込 167 円

■ 7月16日(火) 発売



ご当地要素：岐阜
ご当地グルメをイメージ
鶏ちゃん風おにぎり
税込 162 円



ご当地要素：愛知
ご当地グルメをイメージ
冷しぶっかけきしめん
税込 451 円



ご当地要素：三重
「井村屋」共同開発商品
あずき大福ケーキ
税込 273 円



ご当地要素：愛知
愛知県産食材使用
カップフルーツ
(渥美産メロン&赤肉メロン)
税込 420 円

ローソンは、東海3県と包括協定をそれぞれ締結(愛知県:2009年、岐阜県:2009年、三重県:2006年)し、各地のご当地食材を使用した商品や地元のご当地グルメを再現した商品を開発・販売してまいりました。今回、お近くのローソンで、“ご当地の味”を楽しんでいただきたいとの思いから、「東海の陣」を通じて、各県にちなんだ商品15品をご提供いたします。

ローソンは今後も、中部地域の地産食材を使用した商品やご当地グルメをイメージしたメニュー、人気店に監修いただいた商品の開発・発売を通して、お客様へ地域のおいしさをお届けし、地域活性化に貢献してまいります。

商品詳細

■ 7月9日（火）発売 <7品>

画像（イメージ）	商品詳細
	<p>「世界の山ちゃん監修 スパイシーな大きなおにぎり」 税込 235 円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>愛知県名古屋市に本店を構える飲食チェーン「世界の山ちゃん」に監修いただいたおにぎりです。醤油、ブラックペッパーで味付けしたごはんの中具に、スパイシーな味わいが特長の同店のオリジナルスパイス「幻のコショウ」を使用して炒めた鶏もも肉を入れました。</p>
	<p>「世界の山ちゃん監修 スパイシーチキンカツサンド」 税込 397 円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>「世界の山ちゃん」に監修いただいたサンドイッチです。甘辛いタレをからめたチキンカツに、同店のオリジナルスパイス「幻のコショウ」を混ぜたマヨネーズをあわせて挟んだサンドイッチです。暑い時期でも食べやすいように、スパイシーな味つけにしました。</p>
	<p>「世界の山ちゃん監修 スパイシーお好み焼」 税込 599 円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>「世界の山ちゃん」に監修いただいたお好み焼です。豚肉、キャベツ、海老入り天かすをお好み焼生地にあわせ鉄板で1枚ずつ丁寧に焼き上げ、同店のオリジナルスパイス「幻のコショウ」で味付けした豚肉をトッピングしました。スパイシーな味わいをお楽しみいただけます。</p>
	<p>「ご当地三重 鶏焼肉丼」 税込 646 円 <ご当地要素：三重県> <small>※中部地区のまちかど厨房導入店（約1,200店）で発売</small></p> <p>三重県のご当地グルメ「鶏焼肉」をイメージし、店内の厨房スペースで調理した弁当です。お店で炊いたご飯の上に、赤味噌ベースの甘辛だれで味付けした鶏焼肉をのせました。</p>
	<p>「もっちコッペ（苺ジャム&ホイップ）」 税込 148 円 <ご当地要素：岐阜県></p> <p>岐阜で親しまれている「関牛乳」を使用したホイップクリームと、程よい酸味と甘みが特長の苺ジャムを、もっちりとした食感のパン生地でサンドしました。</p>
	<p>「パイコロネ（ホイップクリーム）」 税込 160 円 <ご当地要素：岐阜県></p> <p>岐阜で親しまれている「関牛乳」を使用したミルク感のあるホイップクリームを、パイ生地とビスケット生地を重ねて焼き上げたコロネに入れたスイーツです。底面にグラニュー糖をまぶして焼き上げることでザクザクとした食感をプラスしました。</p>
	<p>「クッピーラムネシュー」 税込 167 円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>愛知県の老舗菓子メーカー「カクダイ製菓」の人気菓子「クッピーラムネ」をイメージしたシュークリームです。もちもちとした食感のシュー生地の中に、爽やかな酸味が特長のレモンホイップクリームを入れました。</p>

■ 7月16日(火)発売 <8品>

画像	商品詳細
	<p>「世界の山ちゃん監修 スパイシー&甘辛唐揚げ弁当」 税込 697円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>「世界の山ちゃん」に監修いただいた弁当です。胡椒で味付けした鶏もも肉と、醤油ベースの甘辛ダレで味付けした唐揚げを盛り付けました。同店のオリジナルスパイス「幻のコショウ」を別添えにしており、お召し上がりの前にかけていただくことで、よりスパイシーな味わいをお楽しみいただけます。</p>
	<p>「からあげクン 世界の山ちゃん監修 幻の手羽先風味」 税込 259円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>「世界の山ちゃん」に監修いただいたからあげクンです。国産若鶏のむね肉を同店のオリジナルスパイス「幻のコショウ」で味付けをした、スパイシーでジューシーな味わいが特長です。</p>
	<p>「鶏ちゃん風おにぎり」 税込 162円 <ご当地要素：岐阜県></p> <p>鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めた岐阜県の郷土料理「^{けい}鶏ちゃん」をイメージしたおにぎりです。鶏肉・キャベツを味噌ベースのたれで味付けし、おにぎりの中具に入れました。</p>
	<p>「冷しぶっかけきしめん」 税込 451円 <ご当地要素：愛知県> ※愛知県、静岡県、岐阜県、三重県（一部店舗を除く）の店舗で発売</p> <p>愛知県のご当地グルメ「きしめん」をイメージしました。もちっとした食感で、のどごしの良い麺に、5種類の具材（かまぼこ・ねぎ・油揚げ・揚げ玉・かつお節）を合わせました。</p>
	<p>「喫茶店風ナポリタンドッグ」 税込 248円 <ご当地要素：東海地域></p> <p>愛知県などの喫茶店で人気のメニュー“ナポリタン”をイメージし、手軽に食べられるホットドックにしました。甘めのトマトケチャップとバターソースで味付けしたナポリタンスパゲティ、玉子焼き、ウインナーをパンではさみました。</p>
	<p>「あずき大福ケーキ」 税込 273円 <ご当地要素：三重県></p> <p>三重県に本社を構える食品メーカー「井村屋」と共同開発したスイーツです。スポンジ生地の上に、ホイップクリームと程よい甘さが特長の「井村屋の粒あん」を絞り、もちもちとした食感の“求肥”で包みました。</p>
	<p>「もちっとあずき蒸しパン」 税込 140円 <ご当地要素：三重県></p> <p>三重県に本社を構える食品メーカー「井村屋」と共同開発した蒸しパンです。生地に、程よい甘さが特長の「井村屋の粒あん」を混ぜました。もちっとした食感をお楽しみいただけます。</p>
	<p>「カップフルーツ（渥美産メロン&赤肉メロン）」 税込 420円 <ご当地要素：愛知県></p> <p>なめらかな舌触りととろけるような甘さが特長の愛知・渥美産アールスメロンとジューシーな味わいの赤肉メロンを、食べやすいサイズにカットして、カップフルーツにしました。</p>