

2024年11月14日

8年連続認定

「茨城アフターデスティネーションキャンペーン」に賛同し茨城県の魅力を発信  
**茨城県産食材を使用した  
おにぎり、ベーカリー、デザートなど9品発売**  
11月19日(火)から順次、関東甲信越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、代表取締役 社長:竹増 貞信、以下「ローソン」)は、2024年10月から12月の間に実施している「茨城アフターデスティネーションキャンペーン(※)」に賛同し、11月19日(火)から順次、関東甲信越地区(茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県)のローソン店舗(約4,600店:2024年10月末時点、「ナチュラルローソン」、「ローソンストア100」を除く)で、茨城県産食材を使用したおにぎり、ベーカリー、デザートなどを発売いたします。

今回発売する商品は、11月19日発売の「茨城県港水揚げしらすおにぎり」(税込167円)、「茨城県港水揚げしらすと水菜の和風パスタ」(税込538円)、「UC ツインシュー(茨城県笠間市産栗のクリーム&栗ホイップ)」(税込192円)、「牛乳パン(茨城イバラキングメロン)」(税込149円)、「まるで大学いもみたいな味わい!ザクッとチュロッキー」(税込149円)の5品と、11月26日発売の「おいものバウムクーヘン(茨城県産紅天使入りの餡使用)」(税込173円)、「UC 厚焼きスフレ(奥久慈卵の卵黄入りカスタードクリーム)」(税込235円)、「たまごの厚切りロール(奥久慈卵の全卵入)」(税込194円)、「まるで栗みたいなホイップあんぱん(茨城県笠間市産栗の餡&栗のホイップ)」(税込160円)の4品の計9品です。

(※):茨城アフターデスティネーションキャンペーンとは、茨城県への誘客促進や地域活性化を目的とした、JR東日本と茨城県が一体となって行う、観光キャンペーンのことで。

<商品画像(イメージ)>



「茨城県港水揚げしらすおにぎり」



「茨城県港水揚げしらすと水菜の和風パスタ」



「UC ツインシュー(茨城県笠間市産栗のクリーム&栗ホイップ)」



「牛乳パン(茨城イバラキングメロン)」



「まるで大学いもみたいな味わい!ザクッとチュロッキー」



「おいものバウムクーヘン(茨城県産紅天使入りの餡使用)」



「UC 厚焼きスフレ(奥久慈卵の卵黄入りカスタードクリーム)」



「たまごの厚切りロール(奥久慈卵の全卵入)」



「まるで栗みたいなホイップあんぱん(茨城県笠間市産栗の餡&栗のホイップ)」

ローソンは、2013年に茨城県と「地域活性化包括連携協定」を締結し、項目の一つである「県産品オリジナル商品の開発・販売」の取り組みとして、これまでに茨城県産メロン、さつまいもを使用したベーカリー、デザートなどを発売し、幅広いお客様にご好評いただきました。

ローソンは今後も、茨城県産食材を使用した商品の発売などを通じて、茨城県の魅力を発信してまいります。

【11月19日(火)発売】

商品画像(イメージ)	商品情報
	<p><b>「茨城県港水揚げしらすおにぎり」(税込 167 円)</b></p> <p>こだわりのだしで炊いたご飯に茨城県内の港で水揚げされたしらすと醤油を混ぜ、同じしらすを表面にも盛りつけたおにぎりです。</p>
	<p><b>「茨城県港水揚げしらすと水菜の和風パスタ」(税込 538 円)</b></p> <p>醤油をきかせた和風パスタに、茨城県内の港で水揚げされたしらすとシャキシャキ食感の水菜を具材として盛りつけました。</p>
	<p><b>「UC ツインシュー(茨城県笠間市産栗のクリーム&amp;栗ホイップ)」(税込 192 円)</b></p> <p>濃厚な甘さが特長の茨城県笠間市産栗のペースト入りクリームと栗のホイップを合わせたシュークリームです。</p>
	<p><b>「牛乳パン(茨城イバラキングメロン)」(税込 149 円)</b></p> <p>ほのかな甘みと上品な香りが特長の茨城県産メロン「イバラキングメロン」を使用したクリームを、牛乳を使用したふんわりとした菌切れのよい生地です。</p>
	<p><b>「まるで大学いもみたいな味わい！ザクっとチュロッキー」(税込 149 円)</b></p> <p>甘みが強く口どけの良い茨城県産さつまいも「紅天使」のペースト入りの餡を生地に使用した、味わいが大学いものようなチュロッキーです。</p>

【11月26日(火)発売】

商品画像(イメージ)	商品情報
	<p><b>「おいものバウムクーヘン(茨城県産紅天使入りの餡使用)」(税込 173 円)</b></p> <p>甘みが強く口どけの良い茨城県産さつまいも「紅天使」入りの餡を生地に練り込んで焼き上げたバウムクーヘンです。</p>

	<p><b>「UC 厚焼きスフレ(奥久慈卵の卵黄入りカスタードクリーム)」</b>  <b>(税込 235 円)」</b></p> <p>コクのある味わいが特長の茨城県産「奥久慈卵(おくじらん)」の卵黄入り生地と、カスタードクリームをサンドしています。しっとり食感の生地と濃厚なカスタードクリームが楽しめるスフレです。</p>
	<p><b>「たまごの厚切りロール(奥久慈卵の全卵入)」(税込 194 円)</b></p> <p>コクのある味わいが特長の茨城県産「奥久慈卵」の全卵入りの生地と、ミルククリームをサンドしました。</p>
	<p><b>「まるで栗みたいなホイップあんぱん</b>  <b>(茨城県笠間市産栗の餡&amp;栗のホイップ)」(税込 160 円)</b></p> <p>濃厚な甘さが特長の茨城県笠間市産栗のペースト入り餡を入れた、生地がふわふわとした食感のあんぱんです。</p>