

2025年5月12日

**ご当地の味を楽しめるフェア「東海の陣」開催**  
**愛知の人気ラーメン店「豚旨うま屋」監修商品や、**  
**岐阜・三重の県産食材をそれぞれ使用したメニューなど計11品発売**  
**5月13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、5月13日(火)から、中部地区(※)のローソン店舗(約1,600店、2025年3月末時点、「ローソNSTOA 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、愛知県春日井市に本店を構える人気ラーメン店「豚旨うま屋」監修のおにぎり・弁当・冷し麺・スイーツや、岐阜県産飛騨牛を使ったおにぎり、三重県産松阪牛をコロッケの中具に使用したサンドイッチなど計11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＞

■ 5月13日(火) 発売



ご当地要素：愛知 人気店監修  
豚旨うま屋監修 冷し特製ラーメン  
税込 646 円



ご当地要素：愛知 人気店監修  
豚旨うま屋監修 ねぎ塩豚丼  
税込 697 円



ご当地要素：岐阜 関牛乳使用  
関牛乳のバタークリームサンド  
税込 257 円

■ 5月20日(火) 発売



ご当地要素：岐阜 飛騨牛使用  
飛騨牛焼肉おにぎり  
税込 297 円



ご当地要素：三重 松阪牛使用  
松阪牛コロッケたまごサンド  
税込 354 円



ご当地要素：三重 ご当地食材使用  
ホイップどらやき (松治郎の舗のはちみつ)  
税込 257 円

ローソンは、東海 3 県とそれぞれ包括協定を締結(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。昨年7月には、愛知・渥美産アールスメロンを使ったカップフルーツや、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 品を発売し、累計約 140 万食を販売しました。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想いから、「東海の陣」を通じて、各県にちなんだ商品 11 品を発売いたします。

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

### ■ 5月13日(火)発売 <6品>

| 画像 (イメージ)                                                                          | 商品詳細                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>「豚旨うま屋監修 冷し特製ラーメン」 税込 646 円 &lt;ご当地要素：愛知県&gt;</b><br>愛知県春日井市に本店を構えるラーメン店「豚旨うま屋」に監修いただいた冷し麺です。あっさりとしながらも豚の旨みを感じられる豚骨ベースのスープに麺をあわせました。具材には、チャーシュー、メンマ、ねぎに加え、同店で人気の薬味“ニラ辛子”を再現し盛り付けました。 |
|    | <b>「豚旨うま屋監修 ねぎ塩豚丼」 税込 697 円 &lt;ご当地要素：愛知県&gt;</b><br>ごはんのうえにねぎ塩をからめたチャーシュー、半熟玉子をのせ、味わいのアクセントとしてニラ辛子をトッピングしました。                                                                          |
|   | <b>「豚旨うま屋監修 手巻おにぎり ニラ辛子マヨチャーシュー」 税込 203 円 &lt;ご当地要素：愛知県&gt;</b><br>マヨネーズをあわせたニラ辛子の中具に入れました。ニラ辛子の辛みとマヨネーズのコクが食欲をそそるおにぎりです。                                                               |
|  | <b>「豚旨うま屋監修 杏仁風味ホイップツインシュー」 税込 173 円 &lt;ご当地要素：愛知県&gt;</b><br>なめらかな食感としっかりとしたミルク感のある味わいが特長の、豚旨うま屋の人気デザート「杏仁プリン」をイメージしたシュークリームです。コクのある杏仁風味のホイップクリームと、ミルククリームを、シュー生地の中に入れました。             |
|  | <b>「関牛乳のバタークリームサンド」 税込 257 円 &lt;ご当地要素：岐阜県&gt;</b><br>岐阜で親しまれている「関牛乳」を使用したミルクバタークリームをクッキーではさみました。ミルクバタークリームの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。                                                          |
|  | <b>「ビスケット生地をかぶせたゴロチョコパン (関牛乳使用)」 税込 149 円 &lt;ご当地要素：岐阜県&gt;</b><br>チョコシートを折り込んだ生地にダイスチョコをのせ、関牛乳を使用したビスケット生地をかぶせて焼き上げました。ダイスチョコのゴロっとした食感が特長のパンです。                                        |

### ■ 5月20日(火)発売 <5品>

| 画像 (イメージ)                                                                          | 商品詳細                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>「飛騨牛焼肉おにぎり」 税込 297 円 &lt;ご当地要素：岐阜県&gt;</b><br>岐阜県のブランド牛「飛騨牛」を、味わいの異なる 2 種類の醤油（濃口醤油、たまり醤油）とごま油を使用した特製焼肉たれで味付けし直火で焼き上げ、おにぎりの中具に入れました。やわらかい肉質と香ばしい香りの飛騨牛の味わいをお楽しみいただけます。 |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>「とんてき丼」 税込 745 円 &lt;ご当地要素：三重県&gt;</b><br/> <b>※東海 4 県・北陸 3 県のまちかど厨房導入店（約 1,200 店）で発売</b></p> <p>にんにくと濃い目のソースでソテーした豚肉をご飯の上にのせ、千切りキャベツを添えた三重県四日市市のご当地グルメ「とんてき」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、粒にんにくと濃い目のソースをからめた豚肉をのせ、千切りキャベツをあわせました。</p> |
|    | <p><b>「松阪牛コロケたまごサンド」 税込 354 円 &lt;ご当地要素：三重県&gt;</b></p> <p>三重県のブランド牛「松阪牛」とじゃがいもを使用したコロケと、たまごサラダをパン生地ではさんだ、食べ応えのあるサンドイッチです。</p>                                                                                                                       |
|    | <p><b>「ホイップどらやき（松治郎の舗のはちみつ）」 税込 257 円 &lt;ご当地要素：三重県&gt;</b></p> <p>三重県の老舗はちみつ専門店「松治郎の舗」のはちみつを使ったはちみつ入りゼリーを、ホイップクリーム部分に使用しました。ホイップクリームと程よい甘さが特長の粒あんをしっとりとした食感のどら焼生地ではさみました。</p>                                                                       |
|  | <p><b>「カステラクリームサンド（松治郎の舗のはちみつ）」 税込 167 円 &lt;ご当地要素：三重県&gt;</b></p> <p>「松治郎の舗」のはちみつを使ったはちみつ入りゼリーを入れたクリームを、ふんわりとした食感のカステラ生地ではさみました。</p>                                                                                                                |