

## 添付資料

各要因のシソーラス(コンビニ大手3社)

セブンイレブン(各要因のシソーラス)

### セブンイレブン「地域特産品」

商品番号	記事番号	地域特産品（農畜産品・加工品）
3	3	・北海道産100%の牛乳 ・北海道産の小麦粉春よ恋
4	3	・北海道産100%の牛乳 ・北海道産の小麦粉春よ恋
5	4	・北海道産ハスカップ
6	5	・オホーツクサーモン
7	5	・網走産山わさび ・日高昆布
8	5	・オホーツクサーモン
9	5	・羅臼産昆布
10	5	・羅臼産真いか
11	5	・北見市の玉ねぎ
12	5	・網走産山わさび
13	5	・北見産のミント
15	7	・オホーツク圏で馴染みのあるたらばがに ・オホーツクサーモン
16	7	・オホーツクサーモン ・オホーツク産山わさび
17	7	・オホーツク産の山わさび
18	7	・北海道羅臼産昆布
19	7	・オホーツク産の牛乳
20	7	・北見産の玉ねぎざらり
21	7	・北見産の玉ねぎ
22	7	・オホーツク産の牛乳
23	7	・オホーツク産の牛乳
25	8	・十勝産の小豆
26	8	・十勝産の大豆
27	8	・十勝産の馬鈴薯メーカーイン
28	8	・十勝産のじゃがいもインカのみざめ
29	8	・十勝産の小豆 ・十勝産牛乳
30	8	・十勝産小豆
31	8	・十勝産の大正金時豆 ・十勝産の小豆
35	9	・オホーツク産のわさび
36	9	・オホーツクサーモン
37	9	・オホーツクサーモン
38	9	・網走湖で水揚げされた白魚
39	9	・北見産玉ねぎざらり
40	9	・北見産玉ねぎざらり
41	9	・オホーツクあばしり牛乳
42	9	・北見産の玉ねぎ
45	12	・近海産の時鮭と明太子
46	12	・富良野牧場の豚バラ肉
47	12	・近海産いくらと釧路沖で獲れた鮭 ・北海道産昆布
48	12	・北海道産米ななつぼし
49	12	・北海道産の小麦粉ハルヨコイ
50	12	・北海道産の小麦粉ハルヨコイ ・十勝産の大正金時豆

51	12	・北海道産の小麦粉ハルヨコイ ・豊浦産の苺
52	13	・北海道産米ななつぼし ・北海道産ごぼう ・十勝若牛 ・北見産山わさび
53	14	・北海道根室はばまい昆布八方つゆ
54	14	・北海道根室はばまい昆布八方つゆ
55	14	・根室産つづ貝、いくら、秋鮭、ししゃもの卵等
57	14	・北海道根室はばまい昆布八方つゆ
58	14	・北海道根室はばまい昆布八方つゆ
59	14	・北海道産小麦、道産牛乳
60	15	・函館3.8牛乳(函館酪農公社)
61	16	・十勝よつば牛乳
62	17	・特選北海道根釧牛乳
63	18	・北海道で生産された小麦 ・北海道富良野ソース
64	19	・オホーツク産のわさび ・日高昆布
65	19	・オホーツクサーモン
66	19	・北海道産米ななつぼし ・紋別産の帆立 ・オホーツクあばしり牛乳
67	19	・網走湖産の白魚
68	19	・オホーツクサーモン
69	19	・オホーツク産山わさび
70	19	・北見産玉ねぎざらり
71	19	・オホーツクあばしり牛乳
72	19	・北見産玉ねぎ
73	20	・十勝芽室近郊で採れたコーン
74	20	・十勝芽室近郊で採れたコーン
75	20	・十勝産の牛乳、生クリーム、小豆
76	20	・十勝産の長芋
77	20	・十勝産の生クリーム
78	20	・十勝牛乳
79	21	・濃厚函館4.0牛乳
81	23	・濃厚函館4.0牛乳
82	24	・羊蹄山エリアの男爵いも
83	24	・羊蹄山エリアの男爵いも ・北海道産小麦ハルヨコイ
84	24	・ニセコ産のじゃがいも
85	24	・京極町ふきだし湧水公園 より湧出する天然水
86	25	・ふらの牛乳(ふらの農産公社)
87	26	・丘のまちびえい牛乳
88	26	・あばしり牛乳
89	26	・函館牛乳
90	26	・十勝牛乳
91	26	・根釧牛乳
92	27	・富良野産豚肉、富良野産トマト、富良野産玉ねぎ、富良野産野菜、富良野産ななつぼし、富良野産野菜がベースのふらのソース (JAふらの製造) ・ふらのワイン

93	27	・北海道産小麦、富良野産トマト、富良野産の野菜、富良野産豚肉 ・ふらのワイン
94	27	・富良野産の野菜、富良野産豚肉 ・北海道産の牛乳 ・ふらのワイン
95	27	・富良野産のぶどうセイベル赤
96	27	・富良野産のぶどうセイベル白
97	28	・道産米はくちょうもち米 ・道産の野菜（じゃがいも、小松菜、玉ねぎ）
98	29	・倉島牧場牛乳
99	30	・羽幌近海産のミズダコと道産の鮭、野菜
100	30	・増毛産の甘えびと羽幌産ミズダコ ・北海道近海産すけそうたら
101	30	・羽幌産のミズダコ
102	30	・羽幌産のミズダコ
103	30	・羽幌産のミズダコ
105	30	・増毛産の甘えび
106	30	・羽幌産のミズダコ
109	31	・函館3.8牛乳
117	32	・オホーツクあばしり牛乳
118	33	・松前漁協で水揚げされた旬のマグロ
119	33	・函館3.8牛乳(函館酪農公社)
120	33	・北海道近海で漁獲された真いか
121	34	・江別市周辺の地区で馴染みの深いまちむら農場の特選牛乳(乳業メーカー株式会社町村農場)
125	38	・北海道産生クリーム
126	38	・北海道産牛乳
127	39	・北海道産牛乳
128	40	・道産米 ・十勝産さつまいも ・北海道産の男爵いも
129	41	・北見産白花豆
130	41	・北見産の白花豆 ・道産の金時豆、小豆
131	41	・オホーツクサーモン（オホーツク海で獲れたカマフトマス）
132	41	・オホーツク産のわさび
133	41	・オホーツク産の帆立貝柱
134	41	・道産の玉ねぎさらい
135	41	・オホーツクサーモン
136	41	・オホーツク産知床どり
137	42	・上川町産ブランド豚肉溪谷・味豚 ・北海道米
138	42	・愛別産まいたけ
139	42	・上川地区で生産された白鳥米 ・道産の大正金時豆
140	42	・愛別産のきのこ（舞茸とえのきたけ）
141	42	・北海道愛別町産のなめこ
142	43	・丘のまちびえい牛乳
143	43	・根釧牛乳
144	43	・まちむら牛乳
145	43	・十勝牛乳
146	43	・函館牛乳
147	43	・伊達牛乳

148	44	・鹿追町ブランド牛とかち鹿追牛
149	44	・鹿追町ブランド牛とかち鹿追牛
150	44	・士幌町のブランド牛しほろ牛
151	44	・北十勝（音更町）産の大豆
152	44	・北十勝しほろ牛と道産豚肉 ・十勝よつ葉牛乳 ・十勝チーズ
154	46	・伊達市で飼育された黄金豚 ・伊達産の野菜
155	46	・だて牛乳
156	46	・伊達産の新鮮なレタス
157	46	・だて牛乳 ・伊達産鶏肉
158	46	・伊達産黄金豚
159	46	・伊達産黄金豚
160	46	・伊達産黄金豚
161	47	・オホーツク産の帆立
162	47	・オホーツク産の帆立 ・北見産の玉ねぎ ・道産の小麦
163	47	・オホーツク産の帆立 ・北海道産牛乳 ・道産のゴーダ、チェダー
164	47	・オホーツク産の北海シマエビ
165	47	・北見産玉ねぎ
166	48	・花畑牧場ホエー豚(北海道花畑牧場)
167	48	・花畑牧場ホエー豚(北海道花畑牧場)
168	48	・花畑牧場ホエー豚(北海道花畑牧場)
169	49	・日高昆布
170	49	・灯台ツブ ・日高昆布 ・噴火湾産帆立
171	49	・平取産トマト
172	49	・日高昆布
173	50	・空知産新そば
174	50	・空知産新そば
175	50	・美唄産のハスカップ
177	51	・上川町産ブランド肉渓谷・味豚
178	51	・愛別産の舞茸
179	51	・上川総合振興局管内産かぼちゃ
180	52	・函館産がごめ昆布
181	52	・道産甘納豆
182	52	・函館3.8牛乳
183	53	・釧路産時鮭といくら
184	53	・釧路総合振興局管内阿寒ポーク
185	53	・釧路総合振興局管内根釧牛乳

186	54	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仁木町産青唐辛子</li> <li>・十勝総合振興局管内産牛、長芋とごぼう</li> <li>・石狩振興局管内玉ねぎ</li> <li>・礼文産ホッケ</li> <li>・日高昆布</li> <li>・増毛産甘えび</li> <li>・根室振興局管内水揚げのさんま</li> <li>・渡島総合振興局管内産帆立</li> <li>・空知総合振興局管内産米</li> <li>・釧路総合振興局管内産の秋鮭</li> <li>・胆振総合振興局管内産桜姫鶏</li> </ul>
187	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> <li>・北海道産秋鮭</li> </ul>
188	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> <li>・北海道産日高昆布</li> </ul>
189	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> <li>・北海道産たらこ</li> </ul>
190	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
191	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
192	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
193	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> <li>・道産秋しゃげ</li> </ul>
194	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
195	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
196	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
197	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
198	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
199	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
200	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> </ul>
201	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北海道米</li> <li>・北海道産牛乳</li> </ul>
202	57	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釧路産牛肉</li> <li>・道産米</li> </ul>
204	57	<ul style="list-style-type: none"> <li>・根釧牛乳</li> </ul>
205	58	<ul style="list-style-type: none"> <li>・函館真いか（スルメイカ）</li> <li>・北海道のもち米</li> </ul>
206	58	<ul style="list-style-type: none"> <li>・函館産真昆布</li> </ul>
207	58	<ul style="list-style-type: none"> <li>・はこだて恋いちご</li> <li>・函館牛乳</li> </ul>
208	59	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十勝ハーブ牛</li> <li>・道産のごぼう・玉ねぎ、米</li> </ul>
211	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>・樽前育ちの湧水豚</li> </ul>
212	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洞爺湖産のレタス</li> </ul>
213	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胆振産ハスカップ</li> </ul>
214	61	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旭川産米粉</li> <li>・愛別産まいたけ</li> <li>・北海道上川総合振興管内のキッコーニホン醤油</li> </ul>
215	61	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上富良野地区で育ったかみふらのポーク</li> </ul>
216	61	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上川総合振興局管内産かぼちゃ</li> </ul>
217	62	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オホーツクサーモン</li> <li>・オホーツク総合振興局管内の山わさび</li> </ul>

218	62	・北海道でなじみ深い山わさびを使用
219	62	・オホーツク総合振興局管内産のたまねぎ
222	63	・十勝産小豆
223	64	・北海道米
224	64	・北海道米
225	64	・北海道米
227	65	・道産牛乳
228	65	・道産牛乳
229	66	・道産小麦
230	66	・道産小麦きたほなみゆめちから
231	66	・道産小麦ゆめちからきたほなみ
232	67	・道産米
234	68	・北海道産米 ・道産野菜
236	70	・JAさっぽろの大浜みやこかぼちゃ（JAさっぽろ）
237	70	・札幌市産の玉ねぎさつおう（JAさっぽろ）
238	70	・札幌市産の玉ねぎさつおう（JAさっぽろ）
239	70	・北海道産小麦（JAさっぽろ）
240	71	・雪印のバター醤油
244	72	・北海道産真昆布
245	72	・函館牛乳 ・最高級のカナダ産特等小麦粉
247	72	・青森産のりんご
248	73	・函館牛乳
249	73	・函館産の真昆布
250	73	・道南産の真昆布
251	73	・函館牛乳
252	74	・道産小麦粉
254	74	・北海道産の秋鮭
257	76	・信州産巨峰
258	77	・長野県産ふじりんご
259	78	・信州味噌 ・長野県蔵元の新酒酒粕（長野県須坂市の蔵元遠藤酒造場、長野県池田町の蔵元大雪渓酒造）
260	79	・長野県産アスパラガス
261	79	・長野県産アスパラガス
262	80	・信州産あんず
263	80	・信州産あんず
264	81	・長野県産ふじりんご ・長野県産やまびこしめじ
265	82	・信州サーモン
266	82	・信州サーモン
267	82	・信州味噌
268	83	・長野県コシヒカリ ・信州味噌
269	83	・安曇野産葉わさび
270	83	・信州松代産長芋
271	83	・信州サーモン
272	83	・安曇野産葉わさび
273	83	・奥信濃のアスパラ
274	83	・信州味噌

275	83	・長野県伊那食品工業製造の寒天
276	83	・長野県伊那食品工業製造の寒天
277	83	・信州霧ヶ峰高原牛乳
278	83	・信州サーモン
279	84	・長野県八ヶ岳山麓産の野沢菜
280	84	・長野県松本平産の長芋
281	85	・信州ポーク(JA全農長野)
282	86	・信州アルプス牛(JA全農長野)
285	88	・長野県桔梗ヶ原(さきょうがはら) 五一ワイン用の畑で収穫されたぶどう果汁100%(長野県 株式会社林農園(塩尻市))
286	88	・長野県桔梗ヶ原(さきょうがはら) 五一ワイン用の畑で収穫されたぶどう果汁100%(長野県 株式会社林農園(塩尻市))
288	90	・信州アルプス牛
289	90	・長野県産野沢菜(長野県野沢温泉村の契約農家)
290	90	・長野県霧ヶ峰高原牛乳 ・信州産しめじ、完熟トマト
291	90	・長野県霧ヶ峰高原牛乳
292	90	・長野県霧ヶ峰高原牛乳
293	91	・山梨県産甲州ワインビーフ
294	91	・信州サーモン
295	92	・信州産の生乳
297	94	・長野県産えのき茸の天ぷらやまびこしめじ ・長野県善光寺名物八幡屋礒五郎の七味唐辛子
298	94	・長野県門前みそ
299	95	・信州福味鶏
302	97	・信州の伝統野菜 “戸隠大根”の味噌漬(長野県木の花屋)
303	98	・長野県を代表する企業(株)ナガノトマトのトマトピューレ(と)、伊那食品工業(株)の寒天(か)、内堀醸造(株)の酢(す)を原材料として使用しました
304	98	・長野県を代表する企業(株)ナガノトマトのトマトピューレ(と)、伊那食品工業(株)の寒天(か)、内堀醸造(株)の酢(す)を原材料として使用しました
305	99	・信州アルプス牛 ・信州産トマトピューレ ・信州産セロリ
308	102	・長野県産のエリンギ、しめじ、えのき、舞茸、椎茸
309	103	・信州アルプス牛 ・信州ポーク ・信州福味鶏
310	103	・長野県産やまびこしめじ、エリンギ、舞茸、えのき、乾燥椎茸
314	106	・信州アルプス牛
315	106	・長野県安曇野産茎わさび
316	106	・信州アルプス牛
317	106	・信州産かきのき茸、しめじ、エリンギ
318	106	・長野県ジャージー牛乳(長野県(株)ヤツレン)
319	106	・長野県ジャージー牛乳(長野県(株)ヤツレン)
322	107	・信州産の黄金桃(おうごうとう)
323	107	・長野県安曇野産わさび茎と野沢菜
324	107	・信州産のりんご
325	108	・長野県安養寺みそ
326	109	・信州アルプス牛
327	109	・長野県産のえのき
328	109	・長野県産のえのき
329	109	・長野県で栽培されたブルーベリー

332	111	・信州産ブルーベリー ・長野県安曇野牛乳
333	112	・信州産のロメインレタス (JA 松本ハイランド)
335	113	・長野県八ヶ岳 (やつがたけ) 高原産の牛乳
336	113	・信州産長芋
337	114	・長野県産えのきと舞茸
338	114	・長野県産ぶなしめじ、舞茸、えのき茸、しいたけ
339	114	・長野県産ぶなしめじ、エリンギ、なめこ、平茸、舞茸
340	114	・長野県産舞茸、えのき氷
341	114	・長野県産ぶなしめじ、エリンギ
342	114	・長野県産ぶなしめじ、えのき、なめこ、ホワイティ、柿のき茸 ・信州味噌
343	115	・長野県産ゴシヒカリ ・長野県産しめじ ・長野県産野沢菜 ・長野県産えのき茸 ・信州味噌
344	116	・長野県産米
345	116	・長野県産米
346	116	・長野県産米
347	116	・長野県産米
348	116	・長野県産米
349	116	・長野県産米
350	117	・信州産アスパラ ・長野県産の米 ・信州産のトマトピューレ
351	118	・信州の酒米 ・信州の水
352	119	・信州産アスパラ(JA 中野市)
353	119	・信州産アスパラ(JA 中野市)
354	119	・信州産アスパラ(JA 中野市)
355	120	・信州産のレタス
356	120	・信州産のレタス
357	120	・信州産のレタス
358	120	・信州産のレタス
359	120	・信州産のレタス
360	120	・信州産のレタス
361	120	・信州産のレタス
362	120	・信州産のレタス
363	120	・信州産のレタス
364	120	・信州産のレタス
365	120	・信州産のレタス
366	120	・信州産のレタス
367	120	・信州産のレタス
368	120	・信州産のレタス
369	120	・信州産のレタス
370	120	・信州産のレタス
371	120	・信州産のレタス
372	120	・信州産のレタス
373	121	・長野県産米
374	122	・静岡県吉田港水揚げしらす
375	122	・静岡県吉田港水揚げしらす

376	122	・静岡県吉田港水揚げしらす
377	122	・静岡県吉田港水揚げしらす
378	123	・静岡県産クラウンメロン(静岡温室農協)
379	124	・静岡県産クラウンメロン(静岡温室農協)
380	125	・静岡県産紅ほっぺのいちご
381	126	・静岡県駿河湾産の桜海老
382	127	・静岡県駿河湾産しらす
383	128	・静岡県伊豆産わさび茎(JA伊豆の国とJA静岡経済連)
384	129	・静岡県駿河湾産の桜海老 ・静岡県駿河湾産しらす
385	130	・静岡県駿河湾産の桜海老
386	131	・静岡県産紅ほっぺのいちご(JA静岡経済連)
387	132	・静岡県伊豆産ニューサマーオレンジ(JA静岡経済連)
388	132	・静岡県伊豆産ニューサマーオレンジ(JA静岡経済連)
389	133	・静岡県吉田港水揚げのしらす ・静岡県駿川湾産の桜海老 ・静岡県清水港水揚げのまぐろ ・静岡県産のじゃがいも ・静岡県産の小松菜
390	134	・静岡県の銘柄牛あしたか牛(JAなんすん)
391	134	・静岡県の銘柄牛静岡するが牛
393	134	・静岡県産のクラウンメロン
394	134	・静岡県由比港水揚げの桜海老
395	134	・静岡県清水港で水揚げされたマグロ
396	134	・静岡県で認知度のある丹那牛乳
397	135	・岐阜県の銘柄黒毛和牛飛弾牛
398	135	・岐阜県の銘柄黒毛和牛飛弾牛
399	136	・静岡県産の豚ロース ・静岡県清水港水揚げまぐろ ・静岡県駿河湾産桜海老 ・静岡県吉田港水揚げしらす ・静岡県産小松菜 ・静岡県三方原産じゃがいも ・静岡県三島産さつまいも
400	136	・静岡県の銘柄牛あしたか牛(JAなんすん)
401	136	・静岡県の銘柄牛静岡するが牛(JA静岡市)
403	136	・高級贈答品でも知られる静岡県クラウンメロン(静岡県温室農業協同組合,クラウンメロン支所公認)
404	136	・静岡県の山間傾斜地で栽培されたお茶のみを使用
405	136	・静岡県駿河湾産桜海老
406	136	・静岡県産の紅ほっぺ苺
407	136	・静岡県富士山の山麓で育った富士トラウト
408	136	・静岡県の銘柄牛静岡するが牛(JA静岡市)
409	137	・静岡県産丹那牛乳(静岡県函南東部農業協同組合)
410	138	・静岡県由比町で春漁で獲れた桜海老
411	138	・静岡県由比町で春漁で獲れた桜海老
412	138	・静岡県由比町で春漁で獲れた桜海老
413	138	・静岡県由比町で春漁で獲れた桜海老
420	139	・富士山静岡空港周辺で採れた今年が一番摘み茶葉
421	140	・静岡県駿河湾産桜海老 ・静岡家清水港水揚げまぐろ
424	141	・静岡県産しらす

425	141	・静岡県産桜海老、竹の子、小松菜
426	141	・静岡県産クラウンメロン（最高級マスクメロン）
428	143	・静岡県産の紅ほっぺ苺(JA静岡経済連)
429	144	・静岡県伊豆産牛(JA静岡経済連)
430	144	・静岡県伊豆半島にある丹那牛乳 ・静岡県産いちごの紅ほっぺ(JA静岡経済連)
431	145	・静岡するが牛 ・静岡県ふじのくにポーク ・静岡県沼津港水揚げ真いか ・静岡県用宗港水揚げしらす ・静岡県伊豆産わさび茎
432	145	・静岡県用宗港水揚げしらす ・静岡県伊豆産わさび茎
433	145	・静岡するが牛 ・静岡県伊豆半島で栽培されたわさび
434	145	・静岡県産の鶏肉
435	145	・静岡県伊豆半島産の本わさび
436	145	・静岡県三島甘藷
437	145	・静岡県産の紅ほっぺ苺
438	145	・静岡県丹那牛乳
441	147	・静岡県産フルーツマト（レッドオーレ）
442	147	・静岡県産フルーツマト（レッドオーレ）
445	150	・静岡県三島馬鈴薯（メークイン）
448	152	・静岡県三島馬鈴薯(三島市の生産農家)
449	153	・静岡県三島甘藷
450	153	・静岡県三島甘藷
452	155	・静岡県三島馬鈴薯（メークイン）
453	155	・静岡県三島馬鈴薯（男爵いも）
454	156	・静岡県三島甘藷
455	156	・静岡県三島甘藷
456	157	・静岡県三島甘藷
457	157	・静岡県三島甘藷
458	158	・新潟県産きのこ
459	158	・新潟県産きのこ
460	158	・新潟県産きのこ
461	158	・新潟県産きのこ
462	158	・新潟県産きのこ
463	158	・新潟県産きのこ
464	158	・新潟県産きのこ
465	158	・新潟県産きのこ
466	158	・新潟県産きのこ
467	158	・新潟県産きのこ
468	158	・新潟県産きのこ
469	158	・新潟県産きのこ
470	159	・新潟県津南町産アスパラガス
471	159	・新潟県津南町産アスパラガス
472	159	・新潟県津南町産アスパラガス
473	159	・新潟県津南町産アスパラガス
474	159	・新潟県津南町産アスパラガス
475	159	・新潟県津南町産アスパラガス
476	159	・新潟県津南町産アスパラガス

477	159	・新潟県津南町産アスパラガス
478	159	・新潟県津南町産アスパラガス
479	159	・新潟県津南町産アスパラガス
480	160	・新潟県産コシヒカリ ・新潟県ふなぐち菊水一番しぼりの酒粕 ・新潟県 上越市の杉田味噌醸造場 白甘味噌
481	160	・新潟県産大根菜 ・新潟県産コシヒカリ
482	160	・新潟県産コシヒカリ
483	160	・新潟県十日町産なめこ
484	160	・新潟県産のなす ・新潟県産のみょうが
485	160	・新潟県産のトマト
486	160	・新潟県における夏の風物詩十全茄子 ・新潟県産のみょうが
487	161	・新潟県産コシヒカリ ・新潟県産藤五郎梅（とうごろうめ） ・新潟県産コシヒカリ
488	162	・新潟県ふなぐち菊水一番しぼりの酒粕(菊水酒造) ・新潟県白甘味噌（上越市の杉田味噌醸造場）
489	162	・新潟県産大根
490	162	・新潟県産牛肉
491	162	・新潟県産の3種類（舞茸、ぶなしめじ、エリンギ）
492	162	・新潟県産のやわ肌ねぎ ・新潟県産のねぎ
493	163	・新潟県地元杉田味噌の越後味噌 ・新潟県地元山崎醸造のたまり醤油
494	163	・新潟県地元山崎醸造のたまり醤油
495	163	・新潟県産のきのこ ・新潟県越後味噌(杉田味噌)
496	164	・新潟県白甘みそ(杉田味噌) ・新潟県天然醸造みそ(杉田味噌)
497	165	・新潟県産妻有ポーク ・新潟県地元山崎醸造のたまり醤油
498	165	・新潟県産妻有ポーク
499	165	・新潟県白甘みそ(杉田味噌) ・新潟県天然醸造みそ(杉田味噌)
503	168	・新潟県産妻有ポーク
504	169	・新潟県産米粉(新潟県製粉（株）)
505	169	・新潟県産米粉(新潟県製粉（株）)
506	170	・新潟県産牛
507	171	・新潟県産コシヒカリ ・新潟県藤五郎梅（とうごろうめ） ・新潟県産舞茸 ・新潟県で水揚げされた真いか
509	171	・新潟県産牛
513	173	・新潟県産コシヒカリ ・新潟県産牛 ・新潟県妻有ポーク ・新潟県地元山崎醸造のたまり醤油
514	173	・新潟県産コシヒカリ

515	173	・新潟県産コシヒカリの米粉 ・新潟県 山崎醸造のたまり醤油で作った醤油ダレ
518	176	・新潟県越語姫いちご(新潟県JA北越後)
519	176	・新潟県越語姫いちご(新潟県JA北越後)
520	176	・新潟県越語姫いちご(新潟県JA北越後)
521	177	・新潟県産のもち米こがねもち ・新潟県地元山崎醸造のたまり醤油
524	180	・新潟県産コシヒカリ
527	181	・新潟県で馴染みのある“塚田牛乳”
530	183	・新潟県産コシヒカリ ・新潟県津南産の野沢菜 ・魚沼産のわさび茎
531	184	・新潟県産米粉
532	184	・新潟県産米粉
533	185	ヤスダヨーグルト乳製品乳酸菌 飲料(有限会社ヤスダヨーグルト)
534	186	・新潟県産コシヒカリ ・新潟県魚沼産わさび茎
537	189	・新潟県産米
538	189	・新潟県産米
539	190	・新潟県水揚げ鯛
540	190	・新潟県の伝統野菜神楽南蛮 ・新潟県で馴染みのある山崎醸造の味噌
541	190	・新潟県産茶豆使用
542	190	・新潟県十日町産なめこ
543	190	・新潟県で馴染みのある山崎醸造の味噌
544	190	・新潟県産牛乳
546	191	・栃木県産の人参、ごぼう
548	193	・栃木県那須の高原豚
549	193	・栃木県那須の高原豚
550	193	・栃木県那須の高原豚
551	193	・栃木県那須の高原豚
553	194	・栃木県那須の高原豚
554	195	・栃木県産いちごとちおとめ(JA (栃木県)) ・ジャムメーカーであるタカ食品株式 会社のご協力を得て、県産のいちごジャムに仕立てました
555	196	・栃木県那須の高原豚
557	197	・栃木県那須の高原豚
558	197	・栃木県産いちごとちおとめ
559	197	・栃木県那須だいき牛乳
560	198	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”
561	198	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”
562	198	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”
563	198	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”
564	198	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”
565	199	・栃木県那須の高原豚
566	199	・とちぎ霧降高原牛
567	199	・とちぎ霧降高原牛
568	199	・栃木県那須の高原アスパラ(JAなすの (栃木県))
569	199	・栃木県那須の高原アスパラ(JAなすの (栃木県))
570	199	・栃木県那須の高原アスパラ(JAなすの (栃木県))
571	199	・栃木県那須だいき牛乳
572	199	・栃木県那須だいき牛乳

573	199	・栃木産とちおとめ
574	200	・独鈷沢わさび園を管理する日光わさび株式会社様のご協力のもと、社団法人とちぎ農産物マーケティング協会様（栃木県産農産物等のブランド化を進めている協会）認証のわさびを使用
575	201	・とちぎ霧降高原牛
576	201	・栃木県那須の高原豚
577	201	・栃木県那須の高原豚
578	201	・栃木県日光連山の伏流水
579	201	・栃木県那須だいすき牛乳
580	201	・栃木県那須だいすき牛乳
581	202	・栃木県佐野市で収穫された伝統野菜かき菜(栃木県佐野農業協同組合かき菜部会)
582	202	・栃木県佐野市で収穫された伝統野菜かき菜(栃木県佐野農業協同組合かき菜部会)
583	202	・栃木県佐野市で収穫された伝統野菜かき菜(栃木県佐野農業協同組合かき菜部会)
584	202	・栃木県佐野市で収穫された伝統野菜かき菜(栃木県佐野農業協同組合かき菜部会)
585	202	・栃木県佐野市で収穫された伝統野菜かき菜(栃木県佐野農業協同組合かき菜部会)
586	203	・栃木県二宮町産とちおとめ
587	204	・栃木県産かき菜
		・栃木県日光ゆば
588	205	・栃木県那須の高原豚
		・栃木県第一酒造の酒粕
589	205	・栃木県日光ゆば
		・栃木県那須の高原豚
590	206	・栃木県日光わさび（栃木県産農産物等のブランド化をすすめている協会）認証である日光わさびを使用)
591	207	・栃木県那須だいすき牛乳
592	208	・とちぎ和牛
		・栃木県那須高原豚
593	209	・栃木県真岡市産いちごとちおとめ
594	209	・栃木県真岡市産いちごとちおとめ
595	210	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”（栃木県日光市に工場があり、ユニオンソース株式会社）
596	210	・栃木県足利の食文化でもある、酸味・香辛料の効いたサラッとした“足利ソース”
599	211	・栃木県産とちおとめ
		・栃木県産とちおとめを、栃木市にあるタカ食品工業で専用のピュールにし、ホイップと組合せたシュークリーム
600	212	・栃木県日光わさび(社団法人とちぎマーケティング協会)
602	214	・神奈川県三浦産キャベツ
608	217	・神奈川県藤沢市産やまゆりポーク
		・キャベツは湘南野菜を使用
609	218	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
611	220	・神奈川県きんたろう牛乳
616	222	・神奈川のブランド豚かながわ夢ポーク
		・神奈川県相模原市の津久井味噌
617	223	・神奈川のブランド豚かながわ夢ポーク
		・神奈川県産の銘柄豚やまゆりポーク
618	224	・神奈川県厚木市産のキャベツ
		・神奈川県産の銘柄豚やまゆりポーク
619	225	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
621	226	・神奈川県産じゃがいもキタアカリ
622	226	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
623	226	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
625	227	・神奈川県横浜市内で本年収穫されたじゃがいもキタアカリ

626	227	・神奈川県横浜産小松菜 ・神奈川県横浜産紅鮭
628	228	・神奈川県横浜市で醸造されたかねじょうみそ
629	228	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
630	228	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
631	229	・神奈川県横浜産キタアカリ
632	229	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
634	230	・神奈川県三枚町で味噌を醸造する老舗かねじょうみそ
636	231	・神奈川県三枚町で味噌を醸造する老舗かねじょうみそ
637	231	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
639	232	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
641	232	・神奈川県産の長ねぎ ・神奈川県横浜市で醸造されたかねじょうみそ
645	234	・津久井在来神奈川県固有の大豆品種 ・神奈川県津久井味噌(神奈川県三枚町で味噌を醸造する老舗かねじょうみそ)
646	234	・神奈川県きんたろう牛乳（足柄乳業株式会社）
649	236	・地元茨城県のブランド久慈浜しらす(久慈浜水産加工協同組合)
650	237	・茨城県久慈漁港で水揚げされたさくらだこ(茨城県久慈町漁業協同組合 財団法人日立市水産振興協会)
651	238	・茨城県久慈浜しらす
652	238	・茨城県わさび菜
653	238	・茨城県久慈浜しらす
654	238	・茨城県久慈浜しらす
655	239	・茨城県日立さくらだこ
656	239	・茨城県銘柄豚キングポーク
657	239	・茨城県銘柄豚キングポーク
658	239	・水戸の徳川光圀公にちなみ、かん すいを使わずレンコンの粉を使用したのど越しよい冷たい麺
659	239	・茨城県産の茄子
660	239	・茨城県銘柄豚キングポーク
661	239	・茨城県産アンデスメロン
662	239	・茨城県産アンデスメロン
663	240	・那珂湊漁業協同組合様、カクダイ水産株式会社様のご協力をいただき、地域の優良な“かつお”をセブン-イレブンの商品として使用することができました
664	240	・那珂湊漁業協同組合様、カクダイ水産株式会社様のご協力をいただき、地域の優良な“かつお”をセブン-イレブンの商品として使用することができました
665	241	・茨城県の銘柄黒毛和牛常陸牛
666	241	・茨城県銘柄豚キングポーク
667	241	・茨城県那珂湊（なかみなとし）港水揚げ鰹（カツオ）
668	241	・茨城県大洗港で水揚げされたしらす
669	241	・茨城県銘柄豚キングポーク
670	241	・茨城県産の瑞穂牛
671	241	・茨城県那珂湊（なかみなとし）港水揚げ鰹（カツオ）
672	241	・茨城県久慈浜漁港で水揚げされたしらす
673	241	・茨城県銘柄豚キングポーク
674	241	・茨城県久慈浜漁港で水揚げされたしらす
675	241	・茨城県銘柄豚キングポーク
676	242	・茨城県久慈漁港で水揚げされたさくらだこ(茨城県久慈町漁業協同組合 財団法人日立市水産振興協会)
677	242	・茨城県久慈漁港で水揚げされたさくらだこ(茨城県久慈町漁業協同組合 財団法人日立市水産振興協会)

678	243	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茨城県奥久慈大子ゆば</li> <li>・茨城県波崎港で水揚げされた鯖</li> <li>・茨城県久慈浜ちりめん</li> <li>・茨城県キングポーク</li> <li>・茨城県さつまいも</li> <li>・茨城県みず菜</li> <li>・茨城県柴峰醤油（地元醤油メーカー柴沼醤油）</li> </ul>
679	244	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茨城県筑西市産の蕎麦粉(JA北つくば（茨城県筑西市）</li> <li>・群馬県産の小麦</li> </ul>
680	245	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茨城県奥久慈大子ゆば</li> <li>・茨城県久慈浜ちりめん</li> <li>・茨城県キングポーク</li> <li>・茨城県さつまいも</li> <li>・茨城県みず菜</li> <li>・茨城県柴峰醤油（地元醤油メーカー柴沼醤油）</li> </ul>
681	246	・茨城県銚田市（ほこたし）産オトメロン
683	247	・北海道産スケソウ鱈
687	249	・茨城県行方市（なめかたし）産紅こがね
688	250	・茨城県銘柄豚キングポーク
689	251	・茨城県行方市産大葉（おおば）
690	252	・茨城県産アンデスメロン
691	252	・茨城県産クインシーメロン
693	253	・茨城県産クインシーメロン
695	255	・茨城県産ブルーベリー
696	256	・茨城県常陸秋蕎麦粉
697	256	・茨城県城里町産の畑わさび
698	256	・茨城県沖で獲れたしらす
699	256	・茨城県かすみがうら市産のブルーベリー
700	256	・茨城県産のさつまいも紅あずま
701	257	・茨城県産オトメロン
702	258	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元群馬県産（農家指定）豚バラ肉</li> <li>・群馬県永井酒造の純米酒粕</li> </ul>
703	259	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元群馬県の豚肉</li> <li>・群馬県産小麦粉</li> <li>・群馬県下仁田産の生芋こんにゃく</li> <li>・群馬県上野村の十石味噌</li> </ul>
704	259	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元群馬県の豚肉</li> <li>・群馬県産小麦粉</li> <li>・群馬県下仁田産の生芋こんにゃく</li> <li>・群馬県上野村の十石味噌</li> </ul>
705	260	<ul style="list-style-type: none"> <li>・群馬県産まいたけ</li> <li>・群馬県産の豚バラ肉</li> <li>・群馬県永井酒造の谷川岳の酒粕</li> <li>・群馬県上野村の十石味噌</li> <li>・群馬県下仁田こんにゃく</li> </ul>
706	260	<ul style="list-style-type: none"> <li>・群馬県産のまいたけ</li> <li>・銘柄牛上州牛</li> </ul>
707	260	<ul style="list-style-type: none"> <li>・群馬県産王様トマト</li> <li>・群馬県産小麦</li> </ul>
708	260	・群馬県榛名牛乳(群馬県牛乳販売農業協同組合連合会)
709	260	・群馬県榛名牛乳(群馬県牛乳販売農業協同組合連合会)

710	261	・群馬県産の豚肉 ・群馬県永井酒造の谷川岳の酒粕 ・群馬県上野村の十石味噌
711	261	・群馬県産の豚肉 ・群馬県前橋産のきゅうり
712	262	・群馬県産小麦（つるびかり、絹の波）
713	263	・群馬県榛名牛乳(群馬県榛名酪農業協同組合連合会)
714	263	・群馬県榛名牛乳(群馬県榛名酪農業協同組合連合会)
715	263	・群馬県榛名牛乳(群馬県榛名酪農業協同組合連合会)
718	265	・群馬県産豚肉
719	266	・群馬県内上州牛
722	267	・群馬県産の桑茶
723	267	・群馬県産の桑茶 ・群馬県産の大和芋
724	267	・群馬県産の桑茶
725	267	・群馬県産の桑茶
726	268	・群馬県豚ロース肉、舞茸、ほうれん草、キャベツ ・群馬県十石みそ、下仁田蒟蒻
727	269	・群馬県産小麦 ・群馬県正田醤油の再仕込み醤油
728	270	・群馬県産小麦
729	270	・群馬工場製造のカルピス(群馬県 カルピス(株) )
730	271	・群馬県産小麦 ・群馬県産の大和芋
731	271	・群馬県榛名牛乳
733	273	・群馬県産りんご
734	274	・群馬県産小麦粉 ・群馬県館林市地元メーカーの正田醤油の深い旨みが増す再仕込み醤油
735	275	・滋賀県産牛肉 ・滋賀県産小松菜 ・滋賀県琵琶湖産ピワマス ・滋賀県産下田なす ・滋賀県伝統漬物日の菜漬
736	275	・滋賀県産小松菜 ・滋賀県伝統漬物日の菜漬
737	275	・滋賀県産牛肉
738	275	・滋賀県産椎茸 ・滋賀県産小松菜
739	276	・滋賀県の黒毛和牛近江牛
740	277	・滋賀県産赤丸かぶと白かぶ ・滋賀県産環境こだわり小松菜 ・滋賀県産牛肉
741	278	・滋賀県産アムスメロン(滋賀県JAおうみ富士守山メロン部会)
742	278	・滋賀県産タカミロン(滋賀県JA草津市)
743	279	・滋賀県JAグリーン近江産の野菜(滋賀県JAグリーン近江)
744	279	・滋賀県JAグリーン近江大中の湖支店産のレタス(滋賀県JAグリーン近江)
745	280	・滋賀県JA湖東産の章姫(滋賀県JA湖東)
746	280	・滋賀県産下田なす ・滋賀県産杉谷とうがらし(滋賀県JAこうか)

747	280	・滋賀県産牛肉 ・滋賀県産小松菜 ・滋賀県産下田なす(滋賀県JAこうか) ・滋賀県産水彩
748	281	・滋賀県草津市産タカミメロン(滋賀県JA草津市)
749	281	・滋賀県産アムスメロン(滋賀県JAおうみ富士守山メロン部会)
750	282	・滋賀県産キャベツ、水菜、青ねぎ
751	282	・滋賀県産愛東ぶどう
752	282	・滋賀県産草津市産小松菜
753	283	・滋賀県産いちご章姫(あきひめ)(滋賀県JA湖東)
754	284	・滋賀県近江牛 ・滋賀県産小松菜
755	284	・滋賀県近江の牛乳
756	284	・滋賀県草津市産のアムスメロン(滋賀県JA草津市、湖南中央園芸組合メロン部)
757	285	・滋賀県近江牛 ・滋賀県近江黒鶏
758	285	・滋賀県産の青ねぎ
759	285	・滋賀県産モリヤマメロン(滋賀県JAおうみ富士)
760	286	・滋賀県近江牛 ・滋賀県産水菜 ・滋賀県産小松菜
761	286	・滋賀県近江の牛乳
762	286	・滋賀県草津市産アムスメロン
763	287	・滋賀県産近江米
764	287	・滋賀県産近江米
765	287	・滋賀県産近江米
766	288	・滋賀県草津ブランド野菜愛彩菜
768	289	・滋賀県産小松菜・椎茸
770	289	・滋賀県産アドベリー
771	290	・滋賀県産近江米
772	290	・滋賀県産近江の牛乳
774	292	・埼玉県の彩の国のおいしい牛乳 ・埼玉県産のじゃがいも(インカのめざめ)
775	293	・埼玉県産の地粉(農林61号・さきたまの里) ・埼玉県産のきゅうりと深谷ねぎ
776	294	・埼玉県の優良ブランド狭山茶 ・埼玉県産さつまいもの大学芋 ・埼玉県産ごぼう
777	294	・埼玉県産小松菜と紅鮭
778	294	・埼玉県産の地粉
779	294	・埼玉県の優良ブランド狭山茶
780	294	・埼玉県の優良ブランド狭山茶
781	295	・埼玉県榛名牛乳(埼玉県榛名酪農業協同組合連合会製造) ・埼玉県産食材:武州和牛、狭山茶、小松菜
782	296	・埼玉県産金箔醤油 ・埼玉県秩父味噌
783	296	・埼玉県産の地粉を使用 ・埼玉県のブランド牛彩さい牛
785	297	・埼玉県産の深谷ねぎ ・埼玉県産のごぼう ・埼玉県産 きんまる醤油

786	297	・埼玉県産の深谷ねぎ ・埼玉県 秩父味噌
787	297	・埼玉県産の深谷ねぎ ・埼玉県産のごぼう ・埼玉県産の人参 ・埼玉県 きんまる醤油
788	297	・埼玉県深谷ネギ ・埼玉県 きんまる醤油
789	297	・埼玉県わたぼく牛乳
790	298	・埼玉県産の彩さい牛
791	298	・埼玉県産の地粉 ・埼玉県 きんまる醤油 ・埼玉県 秩父味噌
792	298	・埼玉県わたぼく牛乳
793	299	・埼玉県産の小麦粉（農林61号） ・埼玉県深谷ねぎ ・埼玉県 きんまる星醤油
794	299	・埼玉県彩さい牛 ・埼玉県 きんまる星醤油
795	299	・埼玉県わたぼく牛乳
796	299	・埼玉県わたぼく牛乳
797	300	・埼玉県産の地粉 ・埼玉県 秩父味噌（ちちぶ）
798	300	・埼玉県彩さい牛
799	300	・埼玉県わたぼく牛乳
800	300	・埼玉県わたぼく牛乳
801	301	・埼玉県産の小麦粉（農林61号） ・深谷ねぎ ・埼玉県 きんまる星醤油
802	301	・埼玉県産の小松菜
803	301	・埼玉県わたぼく牛乳
804	301	・埼玉県 秩父味噌（ちちぶ）
805	302	・埼玉県深谷ねぎ ・埼玉県 きんまる星醤油
806	302	・埼玉県彩さい牛
807	302	・埼玉県わたぼく牛乳(埼玉県の学校給食で馴染みの深い森乳業)
808	302	・埼玉県でも美味しい醤油蔵として知名度 が高い高麗郷醤油
809	303	・埼玉県小麦 ・埼玉県 高麗郷醤油
810	303	・埼玉県 秩父味噌
811	303	・埼玉県産のトマト
812	303	・埼玉県わたぼく牛乳
813	304	・埼玉県南部三芳町産小松菜
814	304	・埼玉県産の深谷ねぎ
815	304	・埼玉県産わたぼく牛乳
817	306	・東京都産奥多摩わさびの茎(東京奥多摩山葵栽培組合)
818	307	・東京牛乳(協同乳業株式会社)
821	310	・東京牛乳(協同乳業株式会社)
822	311	・奥多摩産わさび茎(奥多摩山葵栽培組合、カネク株式会社) ・東京湾生海苔(木更津市金田漁協)
836	319	・東京牛乳

837	320	・千葉県銚子港水揚げのまぐろ、いわし、鯖、八街産江戸菜
838	320	・千葉県産牛肉
839	320	・千葉県産牛肉
840	320	・千葉県八街産の江戸菜
841	320	・千葉県産豚肩ロース
842	320	・千葉県産豚
843	321	・千葉県金田漁協（東京湾）青混ぜ海苔(千葉県金田漁協)
844	322	・千葉県産菜の花
845	323	・千葉県銚子港水揚げの鯖
846	324	・千葉県産の豚ロース
848	326	・千葉県産豚肉
849	326	・千葉県産牛肉
850	326	・千葉県勝浦漁港水揚げまぐろ
851	326	・千葉県勝浦漁港水揚げまぐろ
852	326	・千葉県勝浦漁港水揚げまぐろ
853	327	・千葉県産地限定酪農3.7牛乳
855	329	・千葉県産のさつまいも愛娘（まなむすめ）（千葉県JA かつり）
856	329	・千葉県産のさつまいも愛娘（まなむすめ）（千葉県JA かつり）
857	330	・千葉県白子町たまねぎ
858	330	・千葉県白子町たまねぎ
859	331	・千葉県八街地区で生産された江戸菜 ・勝浦漁港水揚げのまぐろ
860	331	・千葉県富津産海苔
861	331	・千葉県旭市飯岡地区の貴味メロン
862	331	・千葉県八街地区で生産された赤水菜
863	331	・千葉県 八千代市にあるコーシン牛乳の工場で製造された千葉県産牛乳
864	332	・千葉県飯岡産貴味メロン
865	332	・千葉県八街産の江戸菜 ・千葉県 本膳醤油(千葉県 地元発祥のヒゲタ醤油)
866	332	・なめらかな杏仁豆腐に、ゼリーに浮かべた甘みと 風味の良い飯岡産貴味メロン
867	332	・千葉県富津産海苔
868	332	・千葉県富津産海苔
869	332	・千葉県富津産海苔
871	333	・山口県産瀬つきあじ ・山口県産長州どり ・山口県産千石台大根
872	333	・山口県産長州どり
873	333	・山口県産千石台大根
874	333	・山口県産小野茶
875	333	・山口県産小野茶
876	334	・山口県産山蔭産あじ ・山口県産下関漁港揚げの穴子 ・山口県岩国れんこん
877	335	・山口県産瀬つきあじ
878	335	・山口県産下関漁港揚げの穴子
879	335	・山口県産長州どり
880	335	・山口県産の玉ねぎ ・山口県産なかやま牛
881	335	・山口県産小野茶
882	336	・山口県産の野菜はなっこりー(JA 全農やまぐち)
883	337	・山口県山蔭で獲れたあじの酢じめ ・山口県岩国れんこん

884	338	・山口県産長州どり ・山口県産ほうれん草、キャベツ、玉ねぎ
885	339	・山口県産やまぐち きらら牛乳(やまぐち県酪乳業(株)製造)
886	340	・山口県の銘柄鶏長州どり
887	340	・山口県産千石台大根 ・山口県産なかやま牛
888	340	・山口の銘柄鶏長州どり
889	340	・山口県産やまぐち きらら牛乳
890	340	・山口県産やまぐち きらら牛乳
891	340	・山口県産やまぐち きらら牛乳
892	341	・山口県産豚 ・山口県長州どり
893	341	・山口県産牛 ・山口県産たまねぎ
894	341	・山口県産長門ゆずきち
895	342	・山口県産長門ゆずきち
896	342	・山口県産長門ゆずきち
897	343	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
898	343	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
899	344	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
900	344	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
901	344	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
902	345	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
903	345	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
904	345	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
905	346	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
906	346	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
907	346	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
908	346	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
909	347	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様) ・山口県産長門ゆずきち
910	347	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
911	347	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
912	347	・山口県産千石台大根(山口県JAあぶらんど萩様)
913	348	・広島県産なかやま牛
916	351	・広島県瀬戸田地域で収穫されたレモン
925	355	・広島市かき醤油 ・広島県音戸産ちりめん
934	358	・広島菜 ・小松菜 ・牛肉
935	358	・広島県産牛乳
936	358	・広島県産牛
938	359	・広島県大長芋
940	361	・山形県鶴岡産ダダチヤ豆
941	362	・山形庄内産豚肉
942	363	・山形県鶴岡産孟宗筍(山形県JA 鶴岡)
943	364	・山形県産：米、黒毛和牛、鱒(ます)、するめいか、里芋、舞茸、青菜 ・山形県の玉こんにゃく
944	364	・山形県酒田港水揚げ鱈

945	364	・山形県産でわかおり（蕎麦の品種） ・山形県産でわかおり（そばの品種）を鈴木製粉所で石臼挽きした地粉を使用した蕎麦
946	364	・山形県内で生産されたラ・フランス
947	364	・山形県庄内メロン
948	365	・山形県産小鯛 ・山形県庄内豚 ・山形県産小松菜と食用菊 ・山形県産しめじ
949	365	・山形県酒田港水揚げ鱈 ・山形県県産和牛
950	365	・山形県産りんご
951	366	・山形県最上産舞茸、ぶなしめじ ・山形県酒田港水揚げ真いか ・山形黒毛和牛 ・山形村山里芋 ・山形村山地区産のほうれん草
952	366	・山形県産牛 ・山形県産青菜 ・山形県最上産しめじ
953	366	・山形県発芽胚芽米月山まんま ・山形県産青菜 ・山形県酒田港水揚げの秋鮭
954	366	・山形県庄内産メロン
956	368	・山形県平田牧場の銘柄豚平牧三元豚 ・山形県産寒だら
957	368	・山形県平田牧場の銘柄豚平牧三元豚
959	368	・山形県産いちご
960	368	・山形県の老舗メーカーで作られる銘菓おしどりミルクケーキ
961	369	・山形県平田牧場の銘柄豚平牧三元豚
962	370	・山形県産野菜：おかひじき等 ・山形県産豚肉
963	371	・山形県平田牧場の銘柄豚平牧三元豚
964	372	・愛知県産いちごゆめのか
965	373	・愛知県産銘柄牛あつみ牛(JA 愛知経済連様,JA 愛知みなみ)
966	374	・愛知県産銘柄牛あつみ牛(JA あいち経済連様, JA 愛知みなみ様, JA あいち知多様)
967	374	・あいち知多牛(JA あいち経済連様, JA 愛知みなみ様, JA あいち知多様)
968	375	・愛知県西尾産抹茶
969	376	・愛知県南知多篠島（しのじま）港水揚げのアカシャ海老やしらす ・愛知県産豚 ・愛知県産大根、人参
970	377	・愛知県南知多篠島（しのじま）港水揚げのしらす ・愛知県産のれんこん
972	379	・愛知県渥美半島酪農家さんのおいしい牛乳
974	381	・あいち知多牛 ・愛知みかわ豚 ・愛知県産茄子 ・愛知県産トマト ・愛知県産小松菜・人参 ・愛知県産キャベツ ・篠島港水揚げちりめん
975	381	・愛知県産トマト・茄子

976	381	・愛知県渥美半島産のアールスメロン
979	384	・長崎県産：そのぎ茶、アジ、鯖、じゃがいも、アスパラ、人参 ・長崎県の優良ブランド：そのぎ茶 ・長崎県産のじゃが芋ニシユタカ
980	384	・長崎県松浦港水揚げ
981	384	・長崎県五島うどん
982	384	・長崎県産のイカ、人参、玉ねぎ
983	384	・長崎県の優良ブランド：そのぎ茶
984	384	・長崎県の優良ブランド：そのぎ茶
985	384	・長崎県の優良ブランド：そのぎ茶
987	385	・長崎島原手述ベ素麺
990	385	・長崎県五島うどん
991	385	・長崎県産のイカ、野菜 ・長崎県金蝶ソース
992	385	・長崎県の漁港で収穫されたきびなご
993	386	・長崎県産黒毛和牛
994	387	・長崎県産アスパラ ・長崎産アジ
995	388	・長崎和牛 ・長崎県チョコレート醤油
996	389	・長崎県産玉ねぎ、ジャガイモ、アスパラ、人参 ・長崎県チョコレート醤油
997	390	・長崎和牛 ・長崎県産人参
998	391	・長崎和牛 ・長崎県チョコレート醤油
999	392	・長崎県産の玉ねぎ・ほうれん草 ・長崎県チョコレート醤油
1000	392	・長崎和牛 ・長崎県チョコレート醤油
1001	393	・長崎和牛
1002	393	・長崎和牛 ・長崎県チョコレート醤油
1004	394	・宮城県産ほうれん草
1005	395	・宮城県気仙沼港で水揚げされた鯖 ・宮城県一の蔵の酒粕 ・宮城県仙台味噌
1006	395	・宮城県産中玉トマト
1007	395	・宮城県仙台産のかぶ ・宮城県石巻産の胡瓜
1008	396	・宮城県の銘柄牛蔵王牛(高橋畜産食肉株式会社)
1009	397	・宮城県産米 ・三陸産の大きな鮭、いくら
1010	397	・三陸産の大きな鮭、いくら
1011	397	・宮城県蔵王の四季牛乳
1012	397	・宮城県蔵王の四季牛乳
1013	397	・宮城県仙台味噌
1014	397	・宮城県蔵王の四季牛乳

1015	398	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県岩出山産の豚</li> <li>・宮城県森林どり</li> <li>・宮城県雪菜</li> <li>・宮城県産ぶなしめじ</li> <li>・宮城県産パプリカ</li> <li>・宮城県一の蔵の酒粕</li> <li>・宮城県仙台味噌</li> </ul>
1016	398	・宮城県仙台味噌
1017	398	・宮城県内で採れたトマト、きゅうり、サニーレタス、レタス、パプリカ（赤・黄）
1018	398	・宮城県産アスパラ
1019	398	・宮城県産の牛乳
1020	398	・宮城県蔵王の四季牛乳
1021	399	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県産の野菜</li> <li>・宮城県森林鶏</li> <li>・宮城県ポーク</li> <li>・宮城県仙台味噌</li> </ul>
1022	399	・宮城県蔵王牛
1023	399	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県の銀鮭伊達のぎん</li> <li>・宮城県西京味噌</li> </ul>
1024	399	・宮城県産さのこ（ぶなしめじ、えのき）
1025	399	・宮城県産のパプリカ、水菜、玉ねぎ、紫玉菜、トマト
1026	399	・宮城県産のメロンクールボジャ
1027	399	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県石巻産トマト</li> <li>・宮城県蔵王の四季牛乳</li> </ul>
1028	400	・宮城県気仙沼港水揚げされたカジキ
1029	400	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県気仙沼港大島産ゆず</li> <li>・宮城県仙台味噌</li> </ul>
1030	400	・宮城県気仙沼産のわかめ
1031	400	・宮城県気仙沼を代表する特産物ふかひれ
1032	400	・宮城県気仙沼港水揚げされたまぐろ
1033	400	・宮城県気仙沼産のいちご
1034	401	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県産宮城野ポーク</li> <li>・宮城県産蔵王牛</li> <li>・宮城県産鶏</li> </ul>
1035	401	・宮崎県の門川港で水揚げされたしらす
1036	401	・宮崎県産の鶏肉
1037	401	・宮崎県産のさつまいも
1038	401	・宮崎産の鶏肉
1039	401	・宮城県産の米粉
1040	402	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県三陸産の鮭</li> <li>・宮城野ポーク</li> <li>・宮城県産の小松菜</li> <li>・宮城県産のブロッコリー</li> </ul>
1041	402	<ul style="list-style-type: none"> <li>・気仙沼港で水揚げされたさめ</li> <li>・宮城県大島産のゆず</li> <li>・三陸産のわかめ</li> <li>・宮城県志津川産のタコ</li> </ul>
1042	402	・宮城県産のブルーベリー
1043	402	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県産の米粉</li> <li>・宮城県蔵王の牛乳</li> </ul>
1044	402	・宮城県産の米粉

1045	403	・宮城県青唐味噌
1049	403	・宮城県産いちご
1050	404	・宮城県産空飛ぶ新玉玉ねぎ(宮城県JA 延岡様)
1051	404	・宮城県産空飛ぶ新玉玉ねぎ(宮城県JA 延岡様)
1052	405	・宮城県銘柄牛宮崎ハーフ牛 ・宮城県山内本店の特選本醸造醤油
1053	406	・宮城県銘柄牛宮崎ハーフ牛 ・宮城県産の鶏肉 ・宮城県産のさつまいも ・宮城県産の人参、大根
1054	406	・宮城県産の日向夏
1055	406	・宮城県産の鶏
1056	406	・宮崎県の油みそ ・宮崎産のちりめん
1058	407	・宮城県産黒毛和牛
1059	408	・宮崎産デージー牛乳
1060	408	・宮崎産デージー牛乳
1061	408	・宮城県産鶏肉
1063	409	・宮崎産デージー牛乳(南日本酪農協同㈱)
1064	409	・宮城県産鶏肉
1066	409	・宮崎産デージー牛乳(南日本酪農協同㈱)
1067	409	・宮城県産空飛ぶ新玉玉ねぎ
1068	410	・宮城県三陸産わかめ ・宮城県伊達のぎん
1069	410	・宮城県産伊達ざくらポーク ・宮崎県の郷土の味油みそ ・宮城県の仙台味噌
1070	410	・宮城県産のさつまいも
1071	410	・宮城県産ブルーベリー
1072	411	・宮崎牛
1073	411	・宮崎牛
1074	411	・宮城県産大根 ・宮城県産水菜、にんじん
1075	411	・宮城県産さつま芋
1076	412	・宮崎牛
1077	412	・宮崎牛
1078	412	・宮城県産さつま芋
1079	412	・宮城県産さつま芋
1080	413	・宮崎牛
1081	413	・宮崎牛
1082	413	・宮城県産さつま芋
1083	413	・宮崎産デージー牛乳 ・宮崎県の代表的なお菓子チーズ饅頭
1084	414	・福島県産豚肉 ・福島県の老舗醸造『内池醸造株式会社』の“もろみ醤油”
1085	415	・福島県あぶくま高原牛乳(東北協同乳業株式会社)
1086	416	・福島県会津高田梅 ・福島県産牛肉、豚肉 ・福島相馬港水揚げしらす
1087	416	・福島市の信夫山のゆず

1088	416	・福島県会津の蕎麦粉 ・福島相馬港水揚げしらす ・福島県会津高田梅
1089	416	・福島県産の桃
1090	416	・福島県の福島牛
1091	417	・福島県産豚 ・福島牛
1092	417	・福島県会津地鶏 ・福島県産椎茸、牛蒡 ・福島県産こんにゃく
1093	417	・福島県酪王牛乳
1094	417	・福島県酪王牛乳
1095	417	・福島県産白桃
1096	418	・福島県産豚、牛肉、ほうれん草 ・福島相馬港水揚げしらす ・福島県地元の酒蔵榮川の酒粕
1101	419	・福島県産豚肉 ・福島県天栄ヤーコン ・福島県相馬地区で養殖された海苔
1102	419	・福島県産曲がりねぎ ・福島県会津天宝味噌醸造の味噌
1103	419	・福島県産のりんごぶじ
1104	419	・福島県の乳業メーカー酪王乳業で生産された酪王フレッシュバター
1105	419	・福島県産米粉
1109	422	・福島県の会津味噌
1110	422	・福島県地元でお馴染みの醤油もろみ
1111	422	・福島県産の桃
1113	423	・福島県産の小松菜 ・福島県の会津味噌
1114	423	・福島県の会津味噌
1120	425	・山梨県地元の株式会社はくばくの小麦粉
1123	426	・山梨県銘柄牛甲州ワインビーフ
1124	426	・山梨県産の梅
1125	426	・山梨県産の野沢菜
1128	426	・山梨県 八ヶ岳高原牛乳
1129	426	・山梨県大泉産レッドオーレ
1130	427	・山梨県フジザクラポーク ・山梨県甲州ワインビーフ ・山梨県甲州小梅
1131	428	・山梨県甲州ワインビーフ ・山梨県甲州小梅 ・山梨県産かぼちゃ
1134	431	・山梨県産レタス
1135	431	・山梨県産レタス
1136	431	・山梨県産レタス
1137	431	・山梨県産レタス
1138	431	・山梨県産レタス
1139	431	・山梨県産レタス
1140	431	・山梨県産レタス
1141	431	・山梨県産レタス
1142	432	・山梨県産梨北米
1143	432	・山梨県産梨北米

1144	432	・山梨県梨北米
1145	432	・山梨県梨北米
1146	432	・山梨県梨北米
1147	432	・山梨県梨北米
1148	433	・和歌山県産しらす
1149	433	・和歌山県産しらす
1150	434	・和歌山県産しらす ・紀州産南高梅
1151	435	・和歌山県産しらす ・紀州産南高梅
1152	435	・紀州産南高梅
1153	435	・和歌山県産しらす ・紀州産南高梅
1154	435	・和歌山県産さちのか苺
1155	436	・和歌山県産鯛、しらす ・和歌山県紀州南高梅
1156	437	・和歌山県有田市の有田みかん(和歌山県JA ありだ)
1157	437	・和歌山県有田市の有田みかん(和歌山県JA ありだ)
1158	438	・和歌山県産桃(あら川の桃振興協議会および JA紀の里協力のもと供給いただいた新鮮な桃を使用し、 本品専用の果汁に加工)
1159	438	・和歌山県産桃(あら川の桃振興協議会および JA紀の里協力のもと供給いただいた新鮮な桃を使用し、 本品専用の果汁に加工)
1160	439	・和歌山県産しらす ・紀州産南高梅
1161	439	・和歌山県産しらす
1162	440	・紀州産南高梅
1166	440	・和歌山県産桃
1167	441	・福岡県北九州市特産の合馬たけのこ(九州JA 北九東部)
1168	441	・福岡県北九州市特産の合馬たけのこ(九州JA 北九東部)
1169	442	・福岡県阿蘇小国ジャージー牛乳
1170	443	・関門海峡で獲れたたこ
1172	443	・北九州のうるおい野菜 ピュアヴェールレタス
1174	443	・関門海峡のたこ
1175	443	・関門海峡のたこ
1176	444	・北九州合馬たけのこ(JA 北九州)
1177	445	・九州産のさつまいも
1179	445	・福岡県産大豆
1180	446	・福岡県産しめじ
1182	446	・福岡県産高級緑茶八女茶
1183	446	・福岡牛乳
1184	447	・北九州合馬たけのこ(JA 北九州)
1185	448	・福岡県産青高菜 ・福岡県産大豆 ・福岡県産なす ・福岡県産ほうれん草
1186	448	・福岡県あまおう苺
1187	448	・福岡県産のキウイフルーツ
1188	449	・富山の銘柄牛とやま牛
1190	451	・富山の銘柄牛とやま牛
1195	453	・富山の銘柄牛とやま牛
1197	455	・北陸産の米使用 ・富山県高岡市国吉地区で収穫されるふじりんご

1198	455	・富山県高岡市国吉地区で収穫されるふじりんご
1201	456	・福井県銘柄牛若狭牛
1202	457	・福井市白方産ミディトマトのブランド越のルビー
1203	458	・福井県銘柄牛若狭牛
1208	463	・奈良県吉野産柿の葉
1209	463	・奈良県吉野産柿の葉
1210	464	・奈良県産の生椎茸 ・奈良県産大和茶 ・奈良県産の大根
1211	464	・奈良県産の小松菜
1212	464	・奈良県産の茄子
1213	464	・奈良県の特産品三輪素面
1214	464	・奈良県産の茄子
1215	465	・奈良県大和まな ・奈良県産沢わさび茎
1216	466	・奈良県産苺アスカルビー(奈良県苺出荷組合)
1217	467	・奈良県産やまとホーク ・奈良県産大和まな ・奈良県産ひもとうがらし ・奈良県産なす、小松菜、大豆 ・奈良県産大豆使用の木桶仕込み醤油(片上醤油)
1218	468	・奈良県産苺アスカルビー
1219	468	・奈良県産大和牛 ・奈良県産青ねぎ ・奈良県産丸茄子 ・奈良県産大和まな ・奈良県野迫川村産わさび茎 ・奈良県産梅 ・奈良県産大豆使用の木桶仕込み醤油(片上醤油)
1220	469	・奈良県産苺アスカルビー(JA ならけん)
1221	470	・熊本県産の銘柄牛くまもと味彩牛
1222	471	・熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳(JA 阿蘇小国)
1223	472	・熊本八代産クインシーメロン赤肉(熊本県のJA 八代)
1224	473	・熊本天草産真鯛 ・熊本県産さつまいも ・熊本有明産海苔
1225	473	・熊本県産唐芋さつまいも ・熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳
1226	473	・熊本県肥後あか牛
1227	473	・熊本県産唐芋さつまいも ・熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳
1228	474	・熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳
1229	475	・熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳
1230	476	・熊本県産りんどうポーク ・熊本県産大阿蘇どり
1231	476	・熊本県産米粉 ・熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳
1232	476	・熊本県産のさつまいも
1233	477	・岡山県産牛肉、椎茸、トマト ・岡山県下津井港水揚げされた真だこ
1234	477	・岡山県産牛肉

1235	477	・岡山県下津井港水揚げの真だこ
1236	477	・岡山県産牛肉
1237	477	・岡山県産桃太郎
1238	477	・岡山県産ピオーネ
1239	477	・岡山県産ピオーネ
1240	478	・岡山県産の黒豚
1241	478	・岡山県産牛肉
1242	478	・岡山県ピーチポーク
1243	478	・岡山県産鶏
1244	479	・岡山県産の鶏肉
1245	480	・岡山県産鶏もも肉 ・岡山県の備前味噌醤油(株)のどえれえ米味噌
1246	481	・岡山県蒜山ジャージー牛乳
1247	481	・岡山県産鶏もも肉 ・岡山県の備前味噌醤油(株)のどえれえ米味噌
1248	482	・岡山県産鶏
1249	482	・岡山県下津井港水揚げ真だこ ・岡山県産の黄こう
1250	482	・岡山県産の牛肉
1251	482	・岡山県産桃太郎トマト
1252	482	・岡山県産のピオーネ
1254	483	・岡山県蒜山ジャージー牛乳
1255	484	・兵庫県但馬牛(たじまうし)
1256	484	・兵庫県神戸ワインビーフ
1257	485	・兵庫県淡路島牛乳(あわじしま)
1258	485	・兵庫県淡路島の藻塩 ・兵庫県淡路島牛乳
1259	486	・兵庫県但馬牛(兵庫県神戸肉流通推進協議会)
1260	487	・兵庫県産牛 ・兵庫県産鶏 ・兵庫県産明石だこ(あかし) ・兵庫県産しらす ・兵庫県産キャベツ、山の芋 ・兵庫県産春菊 ・兵庫県産青梗菜
1261	487	・兵庫県神戸市産の苺(JA 兵庫六甲協力)
1262	487	・兵庫県淡路島産キャベツ
1263	487	・兵庫県神戸市産の苺(JA 兵庫六甲協力)
1264	488	・神戸ワイン(赤)
1265	488	・神戸ワイン(赤)
1268	489	・大阪堺市産エコ農産物:小松菜、水菜、春菊、キャベツ、大根
1269	489	・大阪堺市産エコ農産物:小松菜、青ねぎ
1270	490	・大阪府産の大根、小松菜、しろな、水菜 ・大阪味噌の赤みそ、大醬の醤油
1271	491	・大阪府産の水菜 ・大阪佐野漁港水揚げしらす ・大阪産の豚肉 ・大阪赤みそ、大醬の醤油
1276	494	・鹿児島県産黒豚
1277	494	・鹿児島県産知覧茶

1278	495	・鹿児島県産さつまいも ・鹿児島県産黒豚、黒毛和牛 ・鹿児島県産黒砂糖、黒酢
1280	495	・鹿児島県曾於市（そおし）産ゆず
1281	495	・鹿児島県産さつまいも
1282	496	・鹿児島県産黒毛和牛 ・鹿児島県産のキンコー醤油
1284	496	・鹿児島県曾於産のゆず
1285	496	・鹿児島県曾於産のゆず
1286	497	・鹿児島県産ブリ、安納紅、黒豚
1288	498	・鹿児島県産黒豚 ・鹿児島県県内で 製造された味噌を使用
1289	498	・鹿児島県黒糖
1291	498	・鹿児島県曾於市産の柚子
1292	499	・岐阜県産：大根、ほうれん草、小松菜、キャベツ、わさび葉 ・鹿児島県産 わさび味噌
1293	499	・岐阜県産但馬牛
1294	499	・岐阜県産の小松菜 ・鹿児島県郡上産味噌
1295	499	・鹿児島県郡上産味噌
1296	499	・鹿児島県郡上産味噌
1297	499	・岐阜県産のほうれん草
1298	499	・岐阜県産牛乳
1299	499	・岐阜県産牛乳
1300	500	・岐阜県産：飛弾牛、奥美濃古地鶏、小松菜、里芋、ほうれん草、大根、赤かぶ
1301	501	・岐阜県各務原キムチ
1302	501	・岐阜県各務原キムチ
1303	501	・岐阜県各務原キムチ
1304	501	・岐阜県各務原キムチ
1305	501	・岐阜県各務原キムチ
1306	502	・岐阜県奥美濃古地鶏
1309	502	・岐阜県飛弾高原牛乳
1310	502	・岐阜県飛弾高原牛乳
1311	503	・青森県産の小松菜
1316	503	・青森県八戸産のいか
1317	503	・青森県陸奥湾産のホタテ貝
1320	504	・青森県陸奥湾産のベビー帆立
1321	504	・青森県陸奥湾産のベビー帆立
1322	504	・青森県産長芋
1323	504	・青森県田子産にんにく
1324	505	・青森県八戸産前沖鯖
1326	505	・青森産りんご
1327	505	・青森産りんご
1329	507	・佐賀県産牛乳(佐賀県グリコJA)
1330	508	・佐賀県銘柄牛佐賀牛
1331	508	・佐賀県産米
1332	508	・佐賀県産苺さがほのか
1333	508	・佐賀県産苺さがほのか
1335	510	・京都府産牛肉、小松菜、ナス 京のブランド産品
1336	510	・京都府産ナス、トマト
1337	511	・京都府京丹後市産京丹後米

1338	511	・京都府産万願寺とうがらし
1340	511	・京都府宇治抹茶
1341	512	・秋田県銘柄豚八幡平ポーク（はちまんたい）
1343	512	・秋田県十和田高原のおいしい牛乳
1344	512	・秋田県十和田高原のおいしい牛乳
1345	513	・秋田県比内地鶏、八幡平ポーク、秋田華まいたけ
1346	513	・秋田県産大豆リュウホウ
1347	513	・秋田県十和田高原のおいしい牛乳
1348	513	・秋田県産米粉
1349	514	・岩手県産黒米
1350	514	・三陸産の秋鮭 ・岩手県産黒米 ・岩手県地元地鶏南部どり
1351	515	・岩手県産豚 ・岩手県奥中山高原牛 ・岩手県産豚 ・岩手県産南部どり ・岩手県産秋鮭 ・岩手県内産人参、大根、ごぼう、小松菜
1352	515	・岩手県奥中山高原牛
1353	515	・岩手県産南部どり
1354	515	・岩手県葛巻地区で採れた牛乳
1355	515	・岩手県で水揚げされたうに
1356	516	・大分県産豊後どり ・大分県産カボス
1357	516	・大分県観光地湯布院産の牛乳ゆふいんの薫り(大分県を代表する観光地湯布院の酪農家 4戸)
1358	516	・大分県産カボス
1359	517	・島根県島根牛
1360	517	・島根県奥出雲産舞茸
1361	517	・島根県奥出雲産舞茸、椎茸
1362	517	・島根県奥出雲産舞茸、椎茸、エリンギ
1363	518	・石川県産能登牛（のと） ・石川県産五郎島金時
1364	518	・石川県産能登牛（のと）
1365	518	・石川県産五郎島金時
1366	519	・三重県尾鷲港水揚げのブリ ・県産の茄子 ・県産のあおさ
1367	519	・三重県産あおさ
1368	519	・三重県産あおさ
1369	519	・三重県産伊勢茶
1370	520	・香川県産牛肉 ・香川県産小豆島ヤマヒサの醤油
1371	520	・香川県産小豆島ヤマヒサの醤油
1372	520	・香川県産小豆島ヤマヒサの醤油
1373	520	・香川大学を中心に産学官が連携して開発し、国内外から注目されている希少糖含有シロップレアシュガースウィート
1374	521	・愛媛県産しらす
1376	521	・愛媛県産イチゴ紅ほっぺ
1377	521	・愛媛県産キウイ
1380	523	・なにわの伝統野菜天王寺かぶら
1382	525	・瀬戸内産の真たこ

1383	526	・和歌山県有田産青実山椒 ・和歌山県産しらす
1384	527	・京都産京の野菜 九条ねぎ
1385	528	・和歌山県箕島漁港水揚げしらす
1386	528	・和歌山県箕島漁港水揚げしらす
1387	528	・和歌山県箕島漁港水揚げしらす
1388	528	・和歌山県箕島漁港水揚げしらす
1389	529	・兵庫県の淡路島牛乳(兵庫県淡路島酪農農業協同組合)
1391	531	・兵庫県の銘柄鶏但馬の味どり
1394	533	・滋賀県産水菜 ・京都府産九条ねぎ、丹波しめじ、小松菜 ・大阪府産茄子 ・奈良県野迫川村のわさびくき ・和歌山県紀州南高梅 ・兵庫県但馬のあじ鶏淡路島の藻塩但馬牛 ・大阪味噌醸造の赤味噌（おかず味噌）
1395	534	・兵庫県神戸牛
1396	535	・関西つゆ 関西特有のうま味、甘味の強いつゆ
1397	535	・関西つゆ 関西特有のうま味、甘味の強いつゆ
1398	535	・関西つゆ 関西特有のうま味、甘味の強いつゆ
1403	537	・関西で好まれるお出汁とデミグラスソース
1404	537	・関西で好まれるお出汁とデミグラスソース
1405	537	・関西で好まれるお出汁とデミグラスソース
1406	537	・関西で好まれるお出汁とデミグラスソース
1407	537	・関西で好まれるお出汁とデミグラスソース
1408	537	・関西で好まれるお出汁とデミグラスソース
1409	538	“大阪産（おおさかもん）名品”に認定された“大黒屋 大阪の味 ウスターソース”を使用したオリジナルソースで仕上げた商品(関西地場の有名メーカーであるエースコック株式会社)
1412	541	・徳島県産すだち ・兵庫県産海苔
1413	541	・徳島県産すだち
1414	541	・徳島県産すだち ・兵庫県淡路島海藻
1415	542	・徳島県産すだち
1416	542	・関西向けの旨みのある出汁
1417	542	・関西向けのソース
1430	548	・徳島県産すだち ・関西地区専用の合わせ出汁
1431	548	・関西地区専用の合わせ出汁
1432	549	・地元で馴染みのある山崎醸造のたまり醤油と、杉田味噌の越後味噌を使用
1433	550	・石川県産五郎島金時(石川県JA 金沢市)
1434	550	・石川県産五郎島金時(石川県JA 金沢市)
1435	551	・石川県産五郎島金時 ・福井県福井梅 ・富山県とやま牛
1436	551	・石川県産中島菜 ・石川県能登七尾港水揚げされた鯖
1437	551	・石川県ヤマトひしほ醤油
1438	551	・石川県産五郎島金時
1439	551	・石川県産五郎島金時
1440	551	・石川県産五郎島金時

1441	552	・福井県若狭牛 ・日本 5 大生産地である金沢市大野地区にあるヤマト醤油味噌のひしほ醤油を使用
1442	552	・富山県とやま牛 ・日本 5 大生産地である金沢市大野地区にあるヤマト醤油味噌のひしほ醤油を使用
1443	552	・金沢大野味噌 は国産米、大豆を使用し木桶で仕込んだ旨みある蔵出し麴味噌(ヤマト醤油味噌製造)を使用
1444	552	・富山県とやまの牛乳
1445	553	・石川県産五郎島金時(石川県JA 金沢市)
1446	553	・石川県産五郎島金時(石川県JA 金沢市)
1447	553	・石川県産五郎島金時(石川県JA 金沢市)
1448	554	・石川県産五郎島金時(石川県JA 金沢市) ・石川県産小豆能登大納言(JA すずし)
1449	555	・石川県産能登牛 ・石川県産中島菜 ・日本 5 大生産地である金沢市大野地区にあるヤマト醤油味噌のひしほ醤油を使用
1450	556	・福井県若狭牛 ・石川県産中島菜 ・日本 5 大生産地である金沢市大野地区にあるヤマト醤油味噌のひしほ醤油※を使用※火入れをしない製法で香り高い醤油
1451	558	・石川県産能登牛 ・石川県産中島菜
1452	558	・石川県産五郎島金時
1453	558	・石川県産能登ねぎ
1454	558	・石川県産五郎島金時
1455	559	・石川県産五郎島金時 ・石川県産小豆能登大納言
1456	560	・石川県産味平かぼちゃ
1457	560	・石川県産味平かぼちゃ
1464	564	・長野県産野沢菜 ・石川県能登地方に古くから伝わる魚醤油いしる
1465	564	・石川県産五郎島金時
1466	564	・信州産りんご
1468	565	・富山県とやまの牛乳
1469	565	・石川県産五郎島金時
1470	565	・福井県とみつ金時
1471	566	・北陸産米 ・金沢市大野の老舗『ヤマト醤油味噌』で作られた大野醤油を使用し、地域で馴染みのある味付け
1473	566	・石川県産五郎島金時
1474	567	・福岡県産八女茶
1475	567	・福岡県産八女茶
1476	568	・九州産青高菜
1477	569	・鹿児島県産黒豚(JA 鹿児島県経済連)
1478	570	・九州湯布院厳選牛乳
1479	570	・北海道小豆 ・沖縄産のなかでも希少性の高い宮古産で、自然な味わいが特徴
1480	570	・沖縄産のなかでも希少性の高い宮古産で、自然な味わいが特徴
1481	571	・関門海峡たこ
1482	572	・鹿児島県産黒豚(JA 鹿児島県経済連)
1483	572	・鹿児島県産黒豚(JA 鹿児島県経済連)

1484	573	・JA 北九東部様の協力のもと、“合馬たけのこ”を産地から近い工場へ届けていただくことで、たけのこの旨味、風味をそのままに商品化 ・北九州市八本木樽醤油
1485	574	・佐賀県産銘柄鶏ありどり
1486	575	・鹿児島県産黒豚(JA 鹿児島県経済連)
1487	576	・鹿児島県産銘柄鶏桜島どり ・宮崎県産の青高菜
1488	577	・熊本産クインシーメロン
1489	578	・九州の銘柄鶏博多華味鶏
1491	580	・長崎・松浦港で獲れた鯖
1492	580	・福岡の志賀島志賀島で獲れたわかめ
1493	580	・熊本県の阿蘇で獲れた高菜
1495	581	・九州産牛肉 ・長崎産さば ・九州産高菜
1496	582	・九州産の八女茶
1497	582	・鹿児島県産黒砂糖
1498	582	・大分県宇佐市院内町産こっとり豆乳
1499	582	・宮崎産さつま芋
1500	582	・熊本県阿蘇小国シャーギー牛乳
1503	585	・愛知県南知多篠島港水揚げしらす
1504	586	・愛知県南知多産アカシャエビ
1505	586	・愛知県南知多産アカシャエビ
1506	587	・愛知県地元で水揚げされたしらす
1507	587	・愛知県地元で水揚げされたしらす
1508	587	・愛知県地元で水揚げされたしらす
1509	587	・愛知県地元で水揚げされたしらす
1510	588	・愛知県渥美半島産 アールスメロン(JA 愛知みなみ)
1511	589	・東海地区の松坂牛
1512	590	・東海地区の松坂牛
1513	590	・岐阜県産飛弾牛
1515	591	・岐阜県各務原キムチ (キムチ日本一の都市研究会)
1516	592	・東海地区の松坂牛
1517	593	・岐阜県産飛弾牛 ・山川醸造 (岐阜県) のたまり醤油
1518	594	・石川県産能登大納言小豆 (石川県JA すずし)
1519	595	・愛知県渥美半島産 アールスメロン (JA 愛知みなみ)
1520	595	・愛知県渥美半島産 アールスメロン (JA 愛知みなみ)
1524	597	・愛知県西尾の抹茶
1525	597	・愛知県西尾の抹茶
1526	597	・愛知県西尾の抹茶
1532	601	・山形県東根市産の旬の茎わさび
1533	601	・宮城県加美町産の旬の茎わさび
1534	601	・福島県飯館村産の旬の茎わさび
1535	602	・岩手県銘柄鶏南部どり “南部どり”は (株) アマタケが種鶏からこだわり、抗生物質、合成抗菌剤を使わない仕組みを 10 年かけて作りあげた安全・安心で、コクと旨みのある肉質 が特長の銘柄鶏
1536	602	・岩手県銘柄鶏南部どり “南部どり”は (株) アマタケが種鶏からこだわり、抗生物質、合成抗菌剤を使わない仕組みを 10 年かけて作りあげた安全・安心で、コクと旨みのある肉質 が特長の銘柄鶏

1537	602	・岩手県銘柄鶏南部どり “南部どり”は（株）アマタケが種鶏からこだわり、抗生物質、合成抗菌剤を使わない仕組みを 10 年かけて作りあげた安全・安心で、コクと旨みのある肉質 が特長の銘柄鶏
1538	603	・宮城野ポーク(宮城県登米市のこだわりの生産者『ピック夢ファーム』)
1539	604	・福島県相馬港水揚げしらす(相馬双葉漁業協同組合)
1540	604	・福島県相馬港水揚げしらす(相馬双葉漁業協同組合)
1541	604	・福島県相馬港水揚げしらす(相馬双葉漁業協同組合)
1542	605	・三陸産わかめ（塩釜・石巻等の漁業関係者の方々、ならびに水産加工業者様から供給いただきます）
1543	605	・三陸産わかめ（塩釜・石巻等の漁業関係者の方々、ならびに水産加工業者様から供給いただきます）
1544	606	・宮城県仙台味噌
1548	607	・青森県産長芋ななこいも
1549	607	・青森県産長芋ななこいも ・三陸産わかめ
1550	607	・青森県産長芋ななこいも
1551	608	・岡山県産ピオーネ、黄桃、キウイ
1552	608	・広島県上蒲刈島で収穫されたデコボン
1557	610	・香川県産しらす、牛肉、小豆島産の海苔 ・徳島県産阿波尾鶏、鳴門金時の芋、レンコン
1558	610	・香川県の伊吹島近海付近で水揚げされたちりめん
1559	610	・徳島県産なると金時
1560	610	・香川県産小麦粉
1562	610	・徳島県産なると金時
1563	610	・徳島県産阿波尾鶏
1566	611	・徳島県産の木頭ゆず
1568	611	・徳島県産阿波尾鶏
1569	611	・香川県産の苺さぬきひめ
1570	611	・愛媛県産紅ほっぺ
1573	611	・徳島県産の木頭ゆず
1574	611	・徳島県産なると金時
1575	612	・高知県四万十川の汽水域産青さのり
1576	612	・高知県産ゆず
1577	612	・高知県産生姜
1578	612	・高知県産の豚肉と生姜
1579	612	・高知県産生姜
1580	612	・高知県産の柑橘直七
1581	612	・高知県産生姜
1582	612	・高知県産ゆず
1584	612	・高知県産ゆず
1585	613	・高知県産米なす
1586	613	・高知県産土佐甘とう（甘長トウガラシ）
1587	613	・高知県産オクラ
1588	614	・新潟県津南産アスパラ
1589	614	・新潟県津南産アスパラ
1590	614	・新潟県津南産アスパラ
1591	614	・新潟県津南産アスパラ
1592	614	・新潟県津南産アスパラ
1593	614	・新潟県津南産アスパラ
1594	615	・北陸産甘えび ・福井梅

1595	615	・福井梅
1598	615	・石川県能登のこだわり牛乳
1599	615	・福井梅
1602	616	・地元加工メーカー有限会社ヤマゴ浜本貴商店に“開き（骨抜き）”加工のご協力をいただき、弁当の主 具材として ・福井梅
1603	617	・新潟県で水揚げされた鯛を使用したおむすび
1604	617	・新潟県の伝統野菜である「神楽南蛮」を使用したおむすび ・具のおかず味噌には、山古志産の神楽南蛮と、新潟県で馴染みのある「山崎醸造」の味噌を使用
1605	617	・新潟県内でも有数の産地である小千谷産の茶豆を使用したおむすび ・収穫した茶豆を新鮮な状態で農家から直接工場へ納品。
1606	617	・新潟県中越地方で馴染みのある海藻の「布海苔」を、つなぎとして麺に練り込んだ蕎麦 ・十日町産のなめこをたっぷり地使用
1607	617	・栃尾名物の大きな油揚げを使用した惣菜 ・ねぎ味噌は、新潟県で馴染みのある「山崎醸造」の味噌を使用したコクのある味わい
1608	617	・新潟県産牛乳を使用したミルクプリン
1611	619	・“高知県産みなす”を半分使った、インパクトのある惣菜
1612	619	・“高知県産土佐甘とう（甘長トウガラシ）”を使用した惣菜
1613	619	・“高知県産okra”と専用工場にて内製した豆腐を組み合わせた、食べ応えのあるサラダ
1614	620	長野県 仕込水:菅平根子岳山系伏流水
1615	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「美山錦」(安曇野地区産、精米歩合 59%) 仕込水:北アルプス山系伏流水
1616	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「美山錦」(長野県産、精米歩合 65%) 仕込水:蓼科山山系伏流水
1617	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「美山錦」「長野県産米」(長野県産、精米歩合 65%) 仕込水:浅間山山系伏流水
1618	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「美山錦」(長野県産、精米歩合 59%) 仕込水:八ヶ岳山系伏流水
1619	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「美山錦」(長野県産、精米歩合 55%) 仕込水:木曾駒山系伏流水
1620	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「よねしろ」、「ひとごころ」(長野県産、精米歩合 70%) 仕込水:鉢伏山伏流水
1621	620	長野県の蔵元が信州の酒米、信州の水で醸造したオリジナルの“ひやおろし”を限定販売 酒米:「たかね錦」(南信州産、精米歩合 65%) 仕込水:猿庫の泉伏流水
1625	621	・地域で馴染みのある「小倉あん」を使用したドーナツ
1630	624	・三島市の山麓で収穫された「三島馬鈴薯（メークイン）」を使用した、みずみずしい滑らかな食感が特長のコロッケ
1631	624	・三方原台地・白須賀台地を中心に収穫された「三方原馬鈴薯（男爵いも）」を使用した、ホクホクとした食感が特長のコロッケ
1634	626	・秋田県で生産された「きりたんぼ」を使用 ・比内地鶏のガラから旨みを引き出したスープが特長
1637	627	・高知県産ブランド豚「四万十ポーク」を使用

1638	627	・高知県産生姜 すりおろした生姜を加えて炊いたご飯に千切り生姜を混ぜ込み
1639	627	・中にはさっぱりとした高知県産のゆず果汁に、カスタードクリームを合わせた甘さと程よい酸味ある味わい
1640	627	・高知県で認知度の高い「ひまわり牛乳」を使用した牛乳パン
1643	629	・麺は、北海道産小麦粉を一部使用することでもちりとした食感に仕上げ
1644	629	・程よい酸味の北海道産苺ソースをかけた仕立て ・「麦チエン！北海道」に対応し、北海道産小麦粉を使用
1645	629	・特製の玉ねぎドレッシングは、北海道産の「札幌黄」を一部使用
1647	631	本取り組みは地産地消の一環として、品質の高さが評価されている峡北地域で生産された『梨北米』をおにぎりやお弁当等の商品に使用するものです
1648	631	・「梨北米」と「甲州ワインビーフ」を使用した地産地消のおむすび
1649	631	・梨北米使用
1650	631	・梨北米使用 ・いろいろなおかずが楽しめる山梨県限定の幕の内弁当
1651	632	・群馬県内で収穫・製粉された「上州地粉」で作った麺は、つるつる・もちもちした食感と、野菜の旨みの溶け出したつゆとの一体感が特長
1652	633	・長野県産「シナスweet」の甘みの強さを活かしたソースからクリームを仕立て
1653	633	・長野県産「シナゴールド」の酸味と甘みのバランスの良い味わいを活かし、プレザーブ（砂糖煮）し贅沢に盛り付け
1654	633	・長野県産「秋映」の甘酸っぱさと、カスタードを組み合わせた仕立て
1655	633	・長野県産「秋映」の酸味とシャキシャキした食感を活かしクリーム・ナッツと一緒にトッピング
1656	634	・長野県産米の炊込みご飯（約 190 g）ごぼう、人参、生姜の根菜と油揚げを使用
1657	635	・熊本県産の食材をふんだんに使用した幕の内弁当使用している熊本県産の食材牛肉、豚肉、鶏肉、さつま芋、海苔、醤油 ・煮物の味付けには熊本の「山内醤油」を使い、地元で馴染みある味わいに仕上げご飯部分は熊本名物の高菜飯
1658	635	・生地にもクリームにも阿蘇小国ジャージー牛乳を使用したオムレット ・生地に使用している小麦粉（小麦粉中 95%）、米粉も熊本県産を使用
1659	635	・阿蘇小国ジャージー牛乳をムース状に仕立てた柔らかい食感のプリン
1661	637	・山梨県産「梨北米」
1664	640	・宮崎県内で飼育された黒毛和牛である「宮崎牛」を使用
1665	640	・地区に馴染みのあるデーリィ牛乳を使用したパン
1666	640	・もちりとした生地で宮崎銘菓チーズ饅頭をイメージした仕立て
1668	641	・中具に、ゆずの香りが広がる「ゆず明太子」を使用 ・ゆずのえぐみを出さず、爽やかな風味を感じられるよう、明太子とのバランスにこだわった仕立て
1671	641	・鹿児島県産の知覧紅茶を使用したスイーツ
1672	641	・鹿児島県産の知覧紅茶を使用したシフォン

## セブンイレブン「自治体との連携」

商品番号	記事番号	自治体との連携
6	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
7	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
8	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
9	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
10	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
11	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
12	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
13	5	網走支庁公認 オホーツクフェア
15	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
16	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
17	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
18	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
19	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
20	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
21	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
22	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
23	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
24	7	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
25	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
26	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
27	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
28	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
29	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
30	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
31	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
32	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
33	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
34	8	十勝支庁からも応援をいただき、支庁のホームページでも案内される十勝フェア
35	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
36	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
37	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
38	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
39	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
40	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
41	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
42	9	網走支庁公認 オホーツクフェア
52	13	北海道庁の健康推進課 北海道の“どさんこ食事バランスガイド”の基準に沿って
61	16	ミルクランド北海道
64	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
65	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
66	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
67	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
68	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
69	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
70	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
71	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
72	19	網走支庁と連携 オホーツクフェア
73	20	十勝支庁 十勝フェア
74	20	十勝支庁 十勝フェア

75	20	十勝支庁 十勝フェア
76	20	十勝支庁 十勝フェア
77	20	十勝支庁 十勝フェア
78	20	十勝支庁 十勝フェア
80	22	北海道との地域活性化包括連携提携を通じた取り組みの一環初の“学校との取り組み”
97	28	北海道と包括連携協定を締結した際の実施事項の一つである食育の普及・啓発への協力
129	41	北海道庁および網走支庁と連携
130	41	北海道庁および網走支庁と連携
131	41	北海道庁および網走支庁と連携
132	41	北海道庁および網走支庁と連携
133	41	北海道庁および網走支庁と連携
134	41	北海道庁および網走支庁と連携
135	41	北海道庁および網走支庁と連携
136	41	北海道庁および網走支庁と連携
137	42	上川支庁と連携 上川フェア
138	42	上川支庁と連携 上川フェア
139	42	上川支庁と連携 上川フェア
140	42	上川支庁と連携 上川フェア
141	42	上川支庁と連携 上川フェア
148	44	北十勝エリアの4町村（鹿追町、士幌町、上士幌町、音更町）と連携 北十勝フェア
149	44	北十勝エリアの4町村（鹿追町、士幌町、上士幌町、音更町）と連携 北十勝フェア
150	44	北十勝エリアの4町村（鹿追町、士幌町、上士幌町、音更町）と連携 北十勝フェア
151	44	北十勝エリアの4町村（鹿追町、士幌町、上士幌町、音更町）と連携 北十勝フェア
152	44	北十勝エリアの4町村（鹿追町、士幌町、上士幌町、音更町）と連携 北十勝フェア
154	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
155	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
156	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
157	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
158	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
159	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
160	46	胆振地方の伊達市と連携したフェアを実施
161	47	オホーツク地方の湧別町等と連携したフェアを実施
162	47	オホーツク地方の湧別町等と連携したフェアを実施
163	47	オホーツク地方の湧別町等と連携したフェアを実施
164	47	オホーツク地方の湧別町等と連携したフェアを実施
165	47	オホーツク地方の湧別町等と連携したフェアを実施
169	49	日高地方の日高振興局と連携したフェアを実施
170	49	日高地方の日高振興局と連携したフェアを実施
171	49	日高地方の日高振興局と連携したフェアを実施
172	49	日高地方の日高振興局と連携したフェアを実施
173	50	空知総合振興局と初の連携 空知フェア
174	50	空知総合振興局と初の連携 空知フェア
175	50	空知総合振興局と初の連携 空知フェア
176	50	空知総合振興局と初の連携 空知フェア
177	51	上川総合振興局 カムイミタラフェア
178	51	上川総合振興局 カムイミタラフェア
179	51	上川総合振興局 カムイミタラフェア
180	52	渡島総合振興局と連携 渡島フェア
181	52	渡島総合振興局と連携 渡島フェア
182	52	渡島総合振興局と連携 渡島フェア

183	53	セブン-イレブンは2008年7月に北海道と“包括連携協定”を締結し、道内各地の振興局と連携。その地域の自慢の食材を使用した商品を発売することで、各地域の食材をアピールする等、北海道の地域活性化に取り組んでまいりました。今回は釧路総合振興局と連携 釧路フェア
184	53	セブン-イレブンは2008年7月に北海道と“包括連携協定”を締結し、道内各地の振興局と連携。その地域の自慢の食材を使用した商品を発売することで、各地域の食材をアピールする等、北海道の地域活性化に取り組んでまいりました。今回は釧路総合振興局と連携 釧路フェア
185	53	セブン-イレブンは2008年7月に北海道と“包括連携協定”を締結し、道内各地の振興局と連携。その地域の自慢の食材を使用した商品を発売することで、各地域の食材をアピールする等、北海道の地域活性化に取り組んでまいりました。今回は釧路総合振興局と連携 釧路フェア
187	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
188	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
189	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
190	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
191	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
192	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
193	55	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
194	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
195	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
196	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
197	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
198	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
199	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
200	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
201	56	北海道庁が取り組みをしている北海道米食率向上に賛同
202	57	釧路総合振興局と連携 まるごとくっちゃん！釧路フェア第2弾
203	57	釧路総合振興局と連携 まるごとくっちゃん！釧路フェア第2弾
204	57	釧路総合振興局と連携 まるごとくっちゃん！釧路フェア第2弾
205	58	函館市と連携 浪漫！函館フェア
206	58	函館市と連携 浪漫！函館フェア
207	58	函館市と連携 浪漫！函館フェア
211	60	北海道胆振総合振興局 『いぶりONE』胆振フェア
212	60	北海道胆振総合振興局 『いぶりONE』胆振フェア
213	60	北海道胆振総合振興局 『いぶりONE』胆振フェア
214	61	北海道上川総合振興局 上川フェア
215	61	北海道上川総合振興局 上川フェア
216	61	北海道上川総合振興局 上川フェア
217	62	オホーツク総合振興局 オホーツクフェア
218	62	オホーツク総合振興局 オホーツクフェア
219	62	オホーツク総合振興局 オホーツクフェア
223	64	北海道庁の北海道米食率向上キャンペーン
224	64	北海道庁の北海道米食率向上キャンペーン
225	64	北海道庁の北海道米食率向上キャンペーン
236	70	札幌市との“さっぽろまちづくりパートナー協定”
237	70	札幌市との“さっぽろまちづくりパートナー協定”
238	70	札幌市との“さっぽろまちづくりパートナー協定”
239	70	札幌市との“さっぽろまちづくりパートナー協定”
248	73	函館市との“協働のまちづくりに関する協定”
249	73	函館市との“協働のまちづくりに関する協定”

250	73	函館市との“協働のまちづくりに関する協定”
251	73	函館市との“協働のまちづくりに関する協定”
265	82	長野県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括連携協定締結記念 信州道楽フェア
266	82	長野県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括連携協定締結記念 信州道楽フェア
267	82	長野県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括連携協定締結記念 信州道楽フェア
288	90	長野県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念 秋の信州うまいものフェア
289	90	長野県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念 秋の信州うまいものフェア
290	90	長野県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念 秋の信州うまいものフェア
291	90	長野県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念 秋の信州うまいものフェア
292	90	長野県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念 秋の信州うまいものフェア
309	103	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、レジ袋の削減とマイバッグ利用促進を図ることを目的に実施するものです コンビニでもマイバッグキャンペーン
310	103	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、レジ袋の削減とマイバッグ利用促進を図ることを目的に実施するものです コンビニでもマイバッグキャンペーン
314	106	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施する 味・地（産地消）を食べようフェア
315	106	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施する 味・地（産地消）を食べようフェア
316	106	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施する 味・地（産地消）を食べようフェア
317	106	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施する 味・地（産地消）を食べようフェア
318	106	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施する 味・地（産地消）を食べようフェア
319	106	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施する
320	107	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの 信州デスティネーションキャンペーン連動 信州を食べようフェア
321	107	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの 信州デスティネーションキャンペーン連動 信州を食べようフェア
322	107	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの 信州デスティネーションキャンペーン連動 信州を食べようフェア
323	107	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの 信州デスティネーションキャンペーン連動 信州を食べようフェア

324	107	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の 一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの 信州デスティネーションキャンペーン連 動 信州を食べようフェア
325	108	佐久商工会議所から公認をいただき、パッケージにも地元で親しまれているロゴデザインを踏襲し、セブ ンイレブンオリジナルメニューとして 発売いたします
326	109	今回のフェアは包括連携協定の具体的な連携 事項である地産地消 促進の一環 未知を歩こう。信州おいしいフェア
327	109	今回のフェアは包括連携協定の具体的な連携 事項である地産地消 促進の一環 未知を歩こう。信州おいしいフェア
328	109	今回のフェアは包括連携協定の具体的な連携 事項である地産地消 促進の一環 未知を歩こう。信州おいしいフェア
329	109	今回のフェアは包括連携協定の具体的な連携 事項である地産地消 促進の一環 未知を歩こう。信州おいしいフェア
330	110	上田市及び商工会との取り組みの一環として
343	115	長野県とセブンイレブン・ジャパンとの共同企画 長野県が取り組む信州 ACE（エース）プロジェクト世界で一番（ACE）の健康長寿を目指す想 いを込めた、健康づくりの県民運動の名称Action：体を動かす、Check：健診を受ける、Eat：健康 に食べる
344	116	長野県との“地域活性化包括連携協定”（2007年11月締結）に基づき 信州のお米！食べて しあわせキャンペーン連携
345	116	長野県との“地域活性化包括連携協定”（2007年11月締結）に基づき 信州のお米！食べて しあわせキャンペーン連携
346	116	長野県との“地域活性化包括連携協定”（2007年11月締結）に基づき 信州のお米！食べて しあわせキャンペーン連携
347	116	長野県との“地域活性化包括連携協定”（2007年11月締結）に基づき 信州のお米！食べて しあわせキャンペーン連携
348	116	長野県との“地域活性化包括連携協定”（2007年11月締結）に基づき 信州のお米！食べて しあわせキャンペーン連携
349	116	長野県との“地域活性化包括連携協定”（2007年11月締結）に基づき 信州のお米！食べて しあわせキャンペーン連携
350	117	長野県との共同企画 長野県が取り組む信州 ACE（エース）プロジェクト 世界で一番（ACE） の健康長寿を目指す想いを込めた、健康づくりの県民運動の名称ction：体を動かす、Check：健 診を受ける、Eat：健康に食べる
355	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土）1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州 ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
356	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土）1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州 ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
357	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土）1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州 ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
358	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土）1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州 ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド

359	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
360	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
361	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
362	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
363	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
364	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
365	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
366	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
367	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
368	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
369	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
370	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
371	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
372	120	長野県が認定するおいしい信州ふード（風土） 1に選ばれた“信州産レタス”を使用 おいしい信州ふード（風土）とは長野県により厳選された商品にのみ使用される信州産農畜産物の統一ブランド
373	121	長野県との共同企画 長野県が取り組む信州 ACE（エース）プロジェクト世界で一番（ACE）の健康長寿を目指す想いを込めた、健康づくりの県民運動の名称ction：体を動かす、Check：健診を受ける、Eat：健康に食べる 静岡県民の食育・健康づくりを応援します
389	133	静岡県の『栄養成分表示店の登録制度』と、『しずおか健康いきいきフォーラム 21』の推進する『しずおか健康づくりサポーター登録制度』にセブン-イレブンとして賛同、登録
399	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 大好き！静岡！うまいものフェア

400	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
401	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
402	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
403	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
404	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
405	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
406	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
407	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
408	136	静岡県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾	大好き！静岡！うまいものフェア
414	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
415	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
416	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
417	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
418	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
419	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
420	139	静岡県との地域活性化包括連携協定の継続的取組み	富士山静岡空港開港記念！九州フェア
421	140	静岡県静岡県立大学と共同開発 静岡県が推進する野菜摂取量の増加（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに栄養成分表示店しずおか健康づくりサポーターとして賛同し、食育応援弁当の第3弾として発売するもの	
422	140	静岡県静岡県立大学と共同開発 静岡県が推進する野菜摂取量の増加（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに栄養成分表示店しずおか健康づくりサポーターとして賛同し、食育応援弁当の第3弾として発売するもの	
423	140	静岡県静岡県立大学と共同開発 静岡県が推進する野菜摂取量の増加（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに栄養成分表示店しずおか健康づくりサポーターとして賛同し、食育応援弁当の第3弾として発売するもの	
424	141	静岡県とセブン-イレブン・ジャパンで締結した地域活性化包括連携協定の一環として、富士山静岡空港の就航先のひとつである九州で静岡県を代表する商品の紹介をするものです	
425	141	静岡県とセブン-イレブン・ジャパンで締結した地域活性化包括連携協定の一環として、富士山静岡空港の就航先のひとつである九州で静岡県を代表する商品の紹介をするものです	
426	141	静岡県とセブン-イレブン・ジャパンで締結した地域活性化包括連携協定の一環として、富士山静岡空港の就航先のひとつである九州で静岡県を代表する商品の紹介をするものです	

431	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
432	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
433	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
434	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
435	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
436	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
437	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
438	145	地産地消推進協議会 この取組みは、しずおか地産地消推進協議会会長である川勝平太 静岡県知事の毎月23日は『ふじのくに地産地消の日』とする制定宣言を受け、セブン-イレブン店舗でも地産地消運動を推進するものです
441	147	静岡県の取組んでいる『6月は食育月間、毎月19日は食育の日』にちなんで、セブン-イレブン店頭でも商品を通して連携するものです
442	147	静岡県の取組んでいる『6月は食育月間、毎月19日は食育の日』にちなんで、セブン-イレブン店頭でも商品を通して連携するものです
446	151	浜松市教育委員会の学校給食レシピを再現
447	151	浜松市教育委員会の学校給食レシピを再現
451	154	浜松市教育委員会の学校給食レシピを再現
480	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
481	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
482	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
483	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
484	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
485	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
486	160	新潟県との包括協定締結記念 第1弾 うまさざっしり新潟フェア
488	162	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づく健康づくり支援店※ 健康づくり支援店：飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した情報メニューサービスの提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗
489	162	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づく健康づくり支援店※ 健康づくり支援店：飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した情報メニューサービスの提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗
490	162	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づく健康づくり支援店※ 健康づくり支援店：飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した情報メニューサービスの提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗

491	162	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づく健康づくり支援店※ 健康づくり支援店：飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した情報メニューサービスの提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗
492	162	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づく健康づくり支援店※ 健康づくり支援店：飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した情報メニューサービスの提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗
497	165	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
498	165	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
499	165	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
500	166	新潟県三条商工会議所
503	168	新潟県と締結した地域活性化包括連携協定に基づく健康づくり支援店※ 健康づくり支援店：飲食店等を利用する県民の皆様に、健康に配慮した情報メニューサービスの提供等を行い、食生活の面から県民のみなさんの健康づくりを支援するお店として、県または新潟市が指定した店舗
504	169	にいがた発R10プロジェクトに参画 にいがた発 R10 プロジェクトとは、食料自給率の向上のため小麦粉消費量の 10%以上を米粉に置き換えることを目指す、新潟から全国へ発信しているプロジェクトです
505	169	にいがた発R10プロジェクトに参画 にいがた発 R10 プロジェクトとは、食料自給率の向上のため小麦粉消費量の 10%以上を米粉に置き換えることを目指す、新潟から全国へ発信しているプロジェクトです
507	171	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
508	171	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
509	171	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
510	171	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
511	171	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき トキめき新潟国体応援フェア
513	173	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき実施するもの 新潟県の秋の観光のキャッチフレーズ うまさぎっしり新潟と連動 うまさぎっしり新潟の味フェア
514	173	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき実施するもの 新潟県の秋の観光のキャッチフレーズ うまさぎっしり新潟と連動 うまさぎっしり新潟の味フェア
515	173	新潟県との地域活性化包括連携協定に基づき実施するもの 新潟県の秋の観光のキャッチフレーズ うまさぎっしり新潟と連動 うまさぎっしり新潟の味フェア
530	183	新潟米おにぎりキャンペーンに協賛した期間 限定商品第 2 弾 新潟米おにぎりキャンペーン 新潟県が主催する新潟県産米の消費拡大を目的としたキャンペーンで、新潟県内協賛店舗は 1,015 店舗
531	184	日本の食料自給率向上を目的に取り組んでいる FOOD ACTION NIPPON (フード・アクション・ニッポン) 事業※に賛同し、その中の米粉倶楽部の活動である米粉フェアに連動したものです
532	184	日本の食料自給率向上を目的に取り組んでいる FOOD ACTION NIPPON (フード・アクション・ニッポン) 事業※に賛同し、その中の米粉倶楽部の活動である米粉フェアに連動したものです
534	186	新潟県が主催している新潟米おにぎりキャンペーンに協賛 ・新潟県が主催する新潟県産米の消費拡大を目的としたキャンペーン ・協賛店舗ではおにぎり関連商品の販売や、新潟米のおにぎりの販売、飲食店等では新潟米のおにぎりメニューの提供を実施
537	189	新潟県との地域活性化包括連携協定 ( 2008 年 8 月締結) に基づき、地産・地消の一環として
538	189	新潟県との地域活性化包括連携協定 ( 2008 年 8 月締結) に基づき、地産・地消の一環として

539	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
540	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
541	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
542	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
543	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
544	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
545	190	新潟県における 高齢者等の見守り・支援に関する協定 締結記念
546	191	21 世紀の健康づくりを目指した栃木県の取り組み“とちぎ健康 21 協力店”に賛同
547	192	栃木県との取り組み弁当 第 2 弾 “とちぎ健康 21 協力店”とは外食メニューや弁当等の栄養成分表示、禁煙の実施、正しい健康に関する情報提供等県民の健康づくりを支援する飲食店、スーパーマーケット
552	194	栃木県との食育の取り組み “とちぎ健康 21 協力店”とは外食メニューや弁当等の栄養成分表示、禁煙の実施、正しい健康に関する情報提供等県民の健康づくりを支援する飲食店、スーパーマーケット
553	194	栃木県との食育の取り組み “とちぎ健康 21 協力店”とは外食メニューや弁当等の栄養成分表示、禁煙の実施、正しい健康に関する情報提供等県民の健康づくりを支援する飲食店、スーパーマーケット
556	197	栃木県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾
557	197	栃木県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾
558	197	栃木県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾
559	197	栃木県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾
565	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾 栃木県が推進するヘルシー弁当基準
566	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
567	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
568	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
569	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
570	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
571	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
572	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
573	199	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾
575	201	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 3 弾
576	201	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 3 弾
577	201	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 3 弾
578	201	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 3 弾
579	201	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 3 弾
580	201	栃木県との地域活性化包括連携協定記念 第 3 弾
587	204	21 世紀の健康づくりを目指した栃木県の取り組み“とちぎ健康 21 協力店”として栃木県民の健康づくりを支援しており、健康づくり応援弁当 第 5 弾
588	205	21世紀の健康づくりを目指した栃木県の取り組み“とちぎ健康21協力店”として栃木県民の健康づくりを支援しており、健康づくり応援弁当
589	205	21世紀の健康づくりを目指した栃木県の取り組み“とちぎ健康21協力店”として栃木県民の健康づくりを支援しており、健康づくり応援弁当
590	206	日光市地産地消推進協議会
593	209	セブン-イレブンでは栃木県と 2008 年 2 月に地域活性化包括連携協定を締結し、今回はその 9 街道の内のひとつであるいい芳賀いちご夢街道※に対し、初めて参加するものです いい芳賀いちご夢街道とは・・・ 真岡市、芳賀郡 4 町が中心となっている芳賀地域食の街道推進協議会が生産量日本一のいちごを中心に 地域ブランド化による活性化を目指して制定した 9 街道のうちのひとつ。

594	209	セブン-イレブンでは栃木県と2008年2月に地域活性化包括連携協定を締結し、今回はその9街道の内のひとつであるいい芳賀いちご夢街道※に対し、初めて参加するものです いい芳賀いちご夢街道とは・・・ 真岡市、芳賀郡4町が中心となっている芳賀地域食の街道推進協議会が生産量日本一のいちごを中心に地域ブランド化による活性化を目指して制定した9街道のひとつ。
595	210	栃木県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして
596	210	栃木県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして
597	211	栃木県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして、各市町村単位で地産地消や地元の食文化に関連した商品を発売し、地域との連携を強化し活性化をはかるものです
598	211	栃木県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして、各市町村単位で地産地消や地元の食文化に関連した商品を発売し、地域との連携を強化し活性化をはかるものです
599	211	栃木県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして、各市町村単位で地産地消や地元の食文化に関連した商品を発売し、地域との連携を強化し活性化をはかるものです
603	215	横須賀市との取り組みで3月に発売された“よこすか海軍カレー”を使用したよこすか海軍カレーコロッケサンドに続く第二弾商品として発売いたします
604	215	横須賀市との取り組みで3月に発売された“よこすか海軍カレー”を使用したよこすか海軍カレーコロッケサンドに続く第二弾商品として発売いたします
605	215	横須賀市との取り組みで3月に発売された“よこすか海軍カレー”を使用したよこすか海軍カレーコロッケサンドに続く第二弾商品として発売いたします
608	217	藤沢市との地域活性化包括協定締結記念 第1弾
610	219	横浜市との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾
616	222	相模原市との包括連携協定
617	223	川崎市との包括連携協定
618	224	厚木市との包括連携協定
620	226	神奈川県との包括連携協定
621	226	神奈川県との包括連携協定
622	226	神奈川県との包括連携協定
623	226	神奈川県との包括連携協定
624	227	この取り組みは、今回横浜市と締結した協定内容に基づき、食育や地産地消をコンセプトに開発した商品を地域限定でお客様に訴求するもの健康を意識したお客様に対して、具材の中に野菜を混ぜ込むことで、おいしく野菜が摂取できるように工夫したお弁当
625	227	この取り組みは、今回横浜市と締結した協定内容に基づき、食育や地産地消をコンセプトに開発した商品を地域限定でお客様に訴求するもの
626	227	この取り組みは、今回横浜市と締結した協定内容に基づき、食育や地産地消をコンセプトに開発した商品を地域限定でお客様に訴求するもの
627	228	神奈川県との連携と協力に関する包括協定締結1周年 神奈川県 神奈川うまいものフェア
628	228	神奈川県との連携と協力に関する包括協定締結1周年 神奈川県 神奈川うまいものフェア
629	228	神奈川県との連携と協力に関する包括協定締結1周年 神奈川県 神奈川うまいものフェア
630	228	神奈川県との連携と協力に関する包括協定締結1周年 神奈川県 神奈川うまいものフェア
631	229	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”2周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾
632	229	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”2周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾
633	230	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”2周年記念『神奈川県 応援商品』第3弾
634	230	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”2周年記念『神奈川県 応援商品』第3弾
635	231	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾を期間限定発売
636	231	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾を期間限定発売

637	231	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾を期間限定発売
638	232	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第2弾を期間限定発売
639	232	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第2弾を期間限定発売
640	232	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第2弾を期間限定発売
641	232	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”3周年記念『神奈川県 応援商品』第2弾を期間限定発売
644	234	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”4周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾を発売
645	234	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”4周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾を発売
646	234	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”4周年記念『神奈川県 応援商品』第1弾を発売
647	235	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”4周年記念『神奈川県 応援商品』第2弾
648	235	神奈川県との“連携と協力に関する包括協定”4周年記念『神奈川県 応援商品』第2弾
651	238	茨城県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 発見 いばらきキャンペーン
652	238	茨城県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 発見 いばらきキャンペーン
653	238	茨城県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 発見 いばらきキャンペーン
654	238	茨城県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 発見 いばらきキャンペーン
655	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
656	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
657	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
658	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
659	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
660	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
661	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
662	239	-茨城県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 発見！！いばらきキャンペーン
665	241	茨城県との包括連携協定
666	241	茨城県との包括連携協定
667	241	茨城県との包括連携協定
668	241	茨城県との包括連携協定
669	241	茨城県との包括連携協定
670	241	茨城県との包括連携協定
671	241	茨城県との包括連携協定
672	241	茨城県との包括連携協定
673	241	茨城県との包括連携協定
674	241	茨城県との包括連携協定
675	241	茨城県との包括連携協定
680	245	21世紀の健康づくりを目指した茨城県の取り組み“いばらき健康づくり支援店”
682	247	茨城県との地域活性化包括連携協定の一環として韓国家庭の味 フェア
683	247	茨城県との地域活性化包括連携協定の一環として韓国家庭の味 フェア
684	247	茨城県との地域活性化包括連携協定の一環として韓国家庭の味 フェア
685	247	茨城県との地域活性化包括連携協定の一環として韓国家庭の味 フェア
686	248	古河市と古河商工会議所の全面的なご協力をいただき、古河の七福 カレーめんをセブン-イレブンオリジナルメニューとして発売するものです

688	250	茨城県が推奨する“茨城うまいもんどころ” ※ 認定の豚肉としても登録 “茨城うまいもんどころ”とはうまいものがあるところと水戸黄門の紋所を合わせたキャッチフレーズ。県内で生産されている農林水産物およびその加工品のうち、品質の確保等一定の基準を満たした製品に対してロゴマークの使用を認め、マークが付いた製品のイメージアップを図ることを目的とした取組み。日本を代表する食の産地をアピールするとともに茨城らしさを表現。
696	256	茨城県とセブン-イレブンの地域活性化包括連携協定締結 5 周年 茨城県×セブン-イレブンうまいもんどころ応援フェア 今回のフェアは包括連携協定の項目である地産地消の促進を目的に、地元茨城県の優良な食材を使用した 5 品を地域限定でお客様に訴求してまいります
697	256	茨城県とセブン-イレブンの地域活性化包括連携協定締結 5 周年 茨城県×セブン-イレブンうまいもんどころ応援フェア 今回のフェアは包括連携協定の項目である地産地消の促進を目的に、地元茨城県の優良な食材を使用した 5 品を地域限定でお客様に訴求してまいります
698	256	茨城県とセブン-イレブンの地域活性化包括連携協定締結 5 周年 茨城県×セブン-イレブンうまいもんどころ応援フェア 今回のフェアは包括連携協定の項目である地産地消の促進を目的に、地元茨城県の優良な食材を使用した 5 品を地域限定でお客様に訴求してまいります
699	256	茨城県とセブン-イレブンの地域活性化包括連携協定締結 5 周年 茨城県×セブン-イレブンうまいもんどころ応援フェア 今回のフェアは包括連携協定の項目である地産地消の促進を目的に、地元茨城県の優良な食材を使用した 5 品を地域限定でお客様に訴求してまいります
700	256	茨城県とセブン-イレブンの地域活性化包括連携協定締結 5 周年 茨城県×セブン-イレブンうまいもんどころ応援フェア 今回のフェアは包括連携協定の項目である地産地消の促進を目的に、地元茨城県の優良な食材を使用した 5 品を地域限定でお客様に訴求してまいります
705	260	群馬県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾 はばたけ上 州フェア
706	260	群馬県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾 はばたけ上 州フェア
707	260	群馬県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾 はばたけ上 州フェア
708	260	群馬県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾 はばたけ上 州フェア
709	260	群馬県との地域活性化包括協定締結記念 第 1 弾 はばたけ上 州フェア
720	267	県民サービスの向上および地域の活性化を目的に今年3月に締結した群馬県との“地域活性化包括連携協定”締結記念第2弾として実施するもの
721	267	県民サービスの向上および地域の活性化を目的に今年3月に締結した群馬県との“地域活性化包括連携協定”締結記念第2弾として実施するもの
722	267	県民サービスの向上および地域の活性化を目的に今年3月に締結した群馬県との“地域活性化包括連携協定”締結記念第2弾として実施するもの
723	267	県民サービスの向上および地域の活性化を目的に今年3月に締結した群馬県との“地域活性化包括連携協定”締結記念第2弾として実施するもの
724	267	県民サービスの向上および地域の活性化を目的に今年3月に締結した群馬県との“地域活性化包括連携協定”締結記念第2弾として実施するもの
725	267	県民サービスの向上および地域の活性化を目的に今年3月に締結した群馬県との“地域活性化包括連携協定”締結記念第2弾として実施するもの
726	268	群馬県との地域活性化包括連携協定に基づき 群馬県が元気県ぐんま 21 協力店（食部門）の中で定める、県民の適切な食生活管理の基準（エネルギー 650kcal 以下、野菜量 120g 以上、塩分値 3.3g 以下）を参考に開発
730	271	群馬県との地域活性化包括連携協定に基づき実施するもの
731	271	群馬県との地域活性化包括連携協定に基づき実施するもの
735	275	滋賀県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 滋賀県が地産地消を推進するおいしうれしがキャンペーンのロゴマークを添付する
736	275	滋賀県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 滋賀県が地産地消を推進するおいしうれしがキャンペーンのロゴマークを添付する

737	275	滋賀県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 滋賀県が地産地消を推進するおいしがうれしがキャンペーンのロゴマークを添付する
738	275	滋賀県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 滋賀県が地産地消を推進するおいしがうれしがキャンペーンのロゴマークを添付する
739	276	滋賀県の地域包括提携記念第 2 弾のお弁当 滋賀県にもご協力いただき、パッケージに地産・地消のおいしがうれしがキャンペーンロゴマークを貼付し、安全・安心、地産地消を訴求しております
740	277	滋賀県の地産地消への取り組みおいしがうれしがキャンペーンに賛同し
741	278	滋賀県との地産地消の取り組みの一環としてどちらの商品も滋賀県が推進する地産地消おいしがうれしがキャンペーンのシールを貼付し、滋賀県産メロン使用をお客様へアピールいたします
742	278	滋賀県との地産地消の取り組みの一環としてどちらの商品も滋賀県が推進する地産地消おいしがうれしがキャンペーンのシールを貼付し、滋賀県産メロン使用をお客様へアピールいたします
743	279	滋賀県との地産地消の取組みお弁当第 4 弾 滋賀県が地産地消を推進する おいしがうれしが キャンペーンへの取り組み商品
744	279	滋賀県との地産地消の取組みお弁当第 4 弾 滋賀県が地産地消を推進する おいしがうれしが キャンペーンへの取り組み商品
745	280	滋賀県との地産地消の取組みお弁当第 4 弾 滋賀県が地産地消を推進する おいしがうれしが キャンペーンへの取り組み商品
746	280	滋賀県との包括協定締結 1 周年を記念して 滋賀県が地産地消を推進するおいしがうれしがキャンペーンへの取り組み商品
747	280	滋賀県との包括協定締結 1 周年を記念して 滋賀県が地産地消を推進するおいしがうれしがキャンペーンへの取り組み商品
748	281	滋賀県が推進する“おいしがうれしが”キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールいたします
749	281	滋賀県が推進する“おいしがうれしが”キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールいたします
750	282	滋賀県推進協議会のキャラクターである『お江ちゃん』にこれら滋賀の食材を使用した商品を応援いただきます
751	282	滋賀県推進協議会のキャラクターである『お江ちゃん』にこれら滋賀の食材を使用した商品を応援いただきます
752	282	滋賀県推進協議会のキャラクターである『お江ちゃん』にこれら滋賀の食材を使用した商品を応援いただきます
754	284	滋賀県が推進する“おいしがうれしが” キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
755	284	滋賀県が推進する“おいしがうれしが” キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
756	284	滋賀県が推進する“おいしがうれしが” キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
757	285	滋賀県との“地域活性化包括連携協定”締結 5 周年記念 滋賀県が推進する“おいしがうれしが”キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
758	285	滋賀県との“地域活性化包括連携協定”締結 5 周年記念 滋賀県が推進する“おいしがうれしが”キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
759	285	滋賀県との“地域活性化包括連携協定”締結 5 周年記念 滋賀県が推進する“おいしがうれしが”キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
760	286	滋賀県が推進する“おいしがうれしが” キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
761	286	滋賀県が推進する“おいしがうれしが” キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
762	286	滋賀県が推進する“おいしがうれしが” キャンペーンのシールを貼付し、お客様へ県産食材の使用を積極的にアピールします
763	287	滋賀県との地域活性化包括連携協定（2008 年 9 月締結）に基づき

764	287	滋賀県との地域活性化包括連携協定（2008年9月締結）に基づき
765	287	滋賀県との地域活性化包括連携協定（2008年9月締結）に基づき
771	290	滋賀県包括協定7周年記念商品
772	290	滋賀県包括協定7周年記念商品
774	292	埼玉県の地産地消月間に参加
776	294	埼玉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾
777	294	埼玉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾
778	294	埼玉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾
779	294	埼玉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾
780	294	埼玉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾
782	296	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結 1周年記念
783	296	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結 1周年記念
784	296	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結 1周年記念
785	297	埼玉県との『地域活性化包括連携協定』 に基づき 『埼玉県地産地消強化月間』と連携
786	297	埼玉県との『地域活性化包括連携協定』 に基づき 『埼玉県地産地消強化月間』と連携
787	297	埼玉県との『地域活性化包括連携協定』 に基づき 『埼玉県地産地消強化月間』と連携
788	297	埼玉県との『地域活性化包括連携協定』 に基づき 『埼玉県地産地消強化月間』と連携
789	297	埼玉県との『地域活性化包括連携協定』 に基づき 『埼玉県地産地消強化月間』と連携
790	298	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 2周年記念
791	298	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 2周年記念
792	298	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 2周年記念
793	299	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 地産地消強化月間をセブン-イレブンも応援します
794	299	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 地産地消強化月間をセブン-イレブンも応援します
795	299	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 地産地消強化月間をセブン-イレブンも応援します
796	299	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 地産地消強化月間をセブン-イレブンも応援します
797	300	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 3周年記念
798	300	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 3周年記念
799	300	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 3周年記念
800	300	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”締結 3周年記念
801	301	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 埼玉県地産地消強化月間を応援します
802	301	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 埼玉県地産地消強化月間を応援します
803	301	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 埼玉県地産地消強化月間を応援します
804	301	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環 埼玉県地産地消強化月間を応援します
805	302	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 埼玉県地産地消月間を応援します
806	302	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 埼玉県地産地消月間を応援します

807	302	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 埼玉県地産地消月間を応援します
808	302	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 埼玉県地産地消月間を応援します
809	303	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結周年記念
810	303	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結周年記念
811	303	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結周年記念
812	303	埼玉県との地域活性化包括連携協定締結周年記念
813	304	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 11月の埼玉県地産地消月間に合わせて
814	304	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 11月の埼玉県地産地消月間に合わせて
815	304	埼玉県との“地域活性化包括連携協定”（2008年6月17日締結）の一環として 11月の埼玉県地産地消月間に合わせて
827	314	杉並区監修のもと開発し、昨年も発売しご好評いただいたなみすけパンの発売に加え、なみすけの妹ナミーをデザインしたパンとして新たに発売するもの
828	314	杉並区監修のもと開発し、昨年も発売しご好評いただいたなみすけパンの発売に加え、なみすけの妹ナミーをデザインしたパンとして新たに発売するもの
833	319	東京都との ながら見守り連携事業締結記念
834	319	東京都との ながら見守り連携事業締結記念
835	319	東京都との ながら見守り連携事業締結記念
836	319	東京都との ながら見守り連携事業締結記念
837	320	千葉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 ちば再発見！千産千消キャンペーン
838	320	千葉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 ちば再発見！千産千消キャンペーン
839	320	千葉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 ちば再発見！千産千消キャンペーン
840	320	千葉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 ちば再発見！千産千消キャンペーン
841	320	千葉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 ちば再発見！千産千消キャンペーン
842	320	千葉県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 ちば再発見！千産千消キャンペーン
844	322	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括提携協定の一環として健康増進・食育に関する取り組みを行い
845	323	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括提携協定の一環として健康増進・食育に関する取り組みを行い
846	324	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括提携協定の一環として健康増進・食育に関する取り組みを行い
848	326	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 1周年記念
849	326	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 1周年記念
850	326	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 1周年記念
851	326	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 1周年記念
852	326	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 1周年記念
859	331	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 6周年記念
860	331	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 6周年記念
861	331	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 6周年記念
862	331	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 6周年記念
863	331	千葉県との地域振興・地域貢献に関する包括協定締結 6周年記念
864	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定

865	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1 周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定
866	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1 周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定
867	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1 周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定
868	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1 周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定
869	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1 周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定
870	332	千葉県との『ちばSSKプロジェクト等に関する協定』締結 1 周年記念 お買い物にお困りの高齢者等へのお届けサービスにおいて異変を察知した時に、市町村と連携して対応する活動を実施するとともに、認知症サポーターの養成、高齢者雇用の推進等について、千葉県とセブン-イレブンが協力し、安全・安心な街づくりを目指す協定
871	333	山口県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
872	333	山口県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
873	333	山口県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
874	333	山口県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
875	333	山口県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
877	335	山口県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
878	335	山口県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
879	335	山口県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
880	335	山口県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
881	335	山口県との地域活性化包括連携協定記念 第 2 弾 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン
882	336	山口県との地域活性化包括連携協定に基づき
886	340	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン 2009
887	340	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン 2009
888	340	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン 2009

889	340	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン 2009
890	340	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン 2009
891	340	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して 住み良さ日本一の県づくり応援キャンペーン 2009
892	341	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念第 2 弾 住み良さ日本一の元気県づくり応援ご当地うまいものフェア
893	341	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念第 2 弾 住み良さ日本一の元気県づくり応援ご当地うまいものフェア
894	341	山口県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年記念第 2 弾 住み良さ日本一の元気県づくり応援ご当地うまいものフェア
895	342	長門市の全面的なご協力をいただき 長門やきとりフェア
896	342	長門市の全面的なご協力をいただき 長門やきとりフェア
897	343	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
898	343	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
899	344	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
900	344	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
901	344	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
902	345	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
903	345	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
904	345	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
905	346	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
906	346	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
907	346	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
908	346	2008 年に山口県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に山口県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んできた
909	347	山口県との“地域活性化包括連携協定”（2008 年 7 月に締結）に基づき
910	347	山口県との“地域活性化包括連携協定”（2008 年 7 月に締結）に基づき
911	347	山口県との“地域活性化包括連携協定”（2008 年 7 月に締結）に基づき
912	347	山口県との“地域活性化包括連携協定”（2008 年 7 月に締結）に基づき
914	349	広島市が取り組んでいる正しい食生活の実践・市民の健康づくりの基準となる『食生活協賛』に基き開発いたしました 21 世紀の健康づくりを目指した広島市の取り組み“元気じゃけんひろしま 21”に賛同
934	358	広島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾
935	358	広島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾
936	358	広島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾

937	359	2009年に広島県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に広島県に馴染みのあるメニューの商品開発に取り組んでまいりました広島県教育委員会が食育推進活動の一環として実施している、給食メニューを学校だけでなく家庭や地域でも味わってもらうひろしま給食100万食プロジェクトに賛同しております
938	359	2009年に広島県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に広島県に馴染みのあるメニューの商品開発に取り組んでまいりました広島県教育委員会が食育推進活動の一環として実施している、給食メニューを学校だけでなく家庭や地域でも味わってもらうひろしま給食100万食プロジェクトに賛同しております
939	360	広島県との“地域活性化包括連携協定”(2009年10月締結)に基づき広島県教育委員会が食育推進活動の一環として実施している、給食メニューを学校だけでなく家庭や地域でも味わってもらうひろしま給食100万食プロジェクトに賛同しております
941	362	山形県の地産地消を示す“ペロりんマーク”を貼付し、お客様へ安全・安心を訴求してまいります
943	364	山形県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 おいしい山形フェア
944	364	山形県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 おいしい山形フェア
945	364	山形県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 おいしい山形フェア
946	364	山形県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 おいしい山形フェア
947	364	山形県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 おいしい山形フェア
948	365	山形県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 おいしい山形フェア第2弾
949	365	山形県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 おいしい山形フェア第2弾
950	365	山形県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 おいしい山形フェア第2弾
951	366	山形県との地域活性化包括連携協定1周年記念 おいしい山形地産地消フェア
952	366	山形県との地域活性化包括連携協定1周年記念 おいしい山形地産地消フェア
953	366	山形県との地域活性化包括連携協定1周年記念 おいしい山形地産地消フェア
954	366	山形県との地域活性化包括連携協定1周年記念 おいしい山形地産地消フェア
961	369	2008年10月に締結した“地域活性化包括連携協定”の一環として
962	370	この商品は、開発段階より庄内小僧ERO23、山形県村山総合支庁と連携し完成にいたった商品
968	375	愛知県の地産地消の取り組みであるいいともあいち運動に賛同
969	376	愛知県県民の食育・健康づくりの応援弁当第一弾 今回の取り組みは、愛知県の『食育推進協力店事業』にセブン-イレブンとして賛同、登録し、その第一弾として食育応援弁当を発売するものです
970	377	愛知県県民の食育・健康づくり応援の第2弾 愛知県と名古屋市が同時に推進する『健康増進普及月間の取組み』に賛同し、食育推進協力店として食育応援弁当を発売するもの
971	378	愛知県県民の食育・健康づくりの応援弁当 愛知県と名古屋市が推進するバランスのとれた食生活に向けた啓発事業バランスで行こう! ~ Let's BALANCE ~ に食育推進協力店として賛同し、食育応援弁当第3弾商品として発売するもの
974	381	愛知県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 愛知る味いっぱいフェア
975	381	愛知県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 愛知る味いっぱいフェア
976	381	愛知県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 愛知る味いっぱいフェア
979	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
980	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
981	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
982	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
983	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
984	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
985	384	長崎県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 食べてみんな!長崎フェア
986	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 食べてみんな!長崎フェア第2弾
987	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 食べてみんな!長崎フェア第2弾
988	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 食べてみんな!長崎フェア第2弾

989	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2 弾 食べてみんな！長崎フェア第2 弾
990	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2 弾 食べてみんな！長崎フェア第2 弾
991	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2 弾 食べてみんな！長崎フェア第2 弾
992	385	長崎県との地域活性化包括連携協定記念 第2 弾 食べてみんな！長崎フェア第2 弾
994	387	長崎県と昨年 7 月に締結した 地域活性化包括連携協定 の一環として食育を主眼、地産地消も配慮
995	388	2008年に長崎県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に長崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました
996	389	2008年に長崎県と地域活性化包括連携協定を締結し、継続的に長崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました
997	390	長崎和牛消費拡大月間協力商品
998	391	2008年7月に締結した地域活性化包括連携協定に基づき
999	392	2008年7月に締結した地域活性化包括連携協定に基づき
1000	392	2008年7月に締結した地域活性化包括連携協定に基づき
1005	395	食材王国みやぎ 地産地消の日”に向けた新商品
1006	395	食材王国みやぎ 地産地消の日”に向けた新商品
1007	395	食材王国みやぎ 地産地消の日”に向けた新商品
1009	397	地元の食材を使用した商品が勢ぞろい！ 『仙台・宮城デステーションキャンペーン』に参加
1010	397	地元の食材を使用した商品が勢ぞろい！ 『仙台・宮城デステーションキャンペーン』に参加
1011	397	地元の食材を使用した商品が勢ぞろい！ 『仙台・宮城デステーションキャンペーン』に参加
1012	397	地元の食材を使用した商品が勢ぞろい！ 『仙台・宮城デステーションキャンペーン』に参加
1013	397	地元の食材を使用した商品が勢ぞろい！ 『仙台・宮城デステーションキャンペーン』に参加
1014	397	地元の食材を使用した商品が勢ぞろい！ 『仙台・宮城デステーションキャンペーン』に参加
1015	398	宮城県が推進する“食材王国みやぎ地産地消の日”に賛同し、取り組み開始から 1 年を記念 食 材王国みやぎ地産地消フェア
1016	398	宮城県が推進する“食材王国みやぎ地産地消の日”に賛同し、取り組み開始から 1 年を記念 食 材王国みやぎ地産地消フェア
1017	398	宮城県が推進する“食材王国みやぎ地産地消の日”に賛同し、取り組み開始から 1 年を記念 食 材王国みやぎ地産地消フェア
1018	398	宮城県が推進する“食材王国みやぎ地産地消の日”に賛同し、取り組み開始から 1 年を記念 食 材王国みやぎ地産地消フェア
1019	398	宮城県が推進する“食材王国みやぎ地産地消の日”に賛同し、取り組み開始から 1 年を記念 食 材王国みやぎ地産地消フェア
1020	398	宮城県が推進する“食材王国みやぎ地産地消の日”に賛同し、取り組み開始から 1 年を記念 食 材王国みやぎ地産地消フェア
1021	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1022	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1023	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1024	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1025	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1026	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1027	399	宮城県との 地域活性化包括連携協定 記念第 1 弾 うまいっちゃ！みやぎ地産地消フェア
1028	400	宮城県との地域活性化包括連携協定の一環としてがんばれ!!気仙沼フェアを開催
1029	400	宮城県との地域活性化包括連携協定の一環としてがんばれ!!気仙沼フェアを開催
1030	400	宮城県との地域活性化包括連携協定の一環としてがんばれ!!気仙沼フェアを開催

1031	400	宮城県との地域活性化包括連携協定の一環としてがんばれ!!気仙沼フェアを開催
1032	400	宮城県との地域活性化包括連携協定の一環としてがんばれ!!気仙沼フェアを開催
1033	400	宮城県との地域活性化包括連携協定の一環としてがんばれ!!気仙沼フェアを開催
1034	401	宮城県と宮崎県が締結した宮宮はうまい! 宣言※に基づき 宮宮はうまい! 宣言とは日本列島の北と南からとびきりのうまい! を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1035	401	宮城県と宮崎県が締結した宮宮はうまい! 宣言※に基づき 宮宮はうまい! 宣言とは日本列島の北と南からとびきりのうまい! を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1036	401	宮城県と宮崎県が締結した宮宮はうまい! 宣言※に基づき 宮宮はうまい! 宣言とは日本列島の北と南からとびきりのうまい! を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1037	401	宮城県と宮崎県が締結した宮宮はうまい! 宣言※に基づき 宮宮はうまい! 宣言とは日本列島の北と南からとびきりのうまい! を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1038	401	宮城県と宮崎県が締結した宮宮はうまい! 宣言※に基づき 宮宮はうまい! 宣言とは日本列島の北と南からとびきりのうまい! を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1039	401	宮城県と宮崎県が締結した宮宮はうまい! 宣言※に基づき 宮宮はうまい! 宣言とは日本列島の北と南からとびきりのうまい! を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1040	402	宮城県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき宮城県食育フェア 宮城県主催の高校生地産地消お弁当コンテストに賛同
1041	402	宮城県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき宮城県食育フェア 宮城県主催の高校生地産地消お弁当コンテストに賛同
1042	402	宮城県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき宮城県食育フェア
1043	402	宮城県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき宮城県食育フェア
1044	402	宮城県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき宮城県食育フェア
1045	403	高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売 セブン-イレブンと宮城県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品 開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1046	403	高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売 セブン-イレブンと宮城県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品 開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1047	403	高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売 セブン-イレブンと宮城県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品 開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1048	403	高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売 セブン-イレブンと宮城県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品 開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1049	403	高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売 セブン-イレブンと宮城県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品 開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1053	406	宮崎県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括協定締結記念 食べてみらんね! 宮崎フェア
1054	406	宮崎県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括協定締結記念 食べてみらんね! 宮崎フェア
1055	406	宮崎県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括協定締結記念 食べてみらんね! 宮崎フェア
1056	406	宮崎県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括協定締結記念 食べてみらんね! 宮崎フェア
1057	406	宮崎県と(株)セブン-イレブン・ジャパンとの包括協定締結記念 食べてみらんね! 宮崎フェア
1063	409	宮崎県との『地域活性化包括連携協定』締結記念の第2弾 食べてみらんね! 宮崎フェア第2弾

1064	409	宮崎県との『地域活性化包括連携協定』締結記念の第2弾 食べてみらんね！宮崎フェア第2弾
1065	409	宮崎県との『地域活性化包括連携協定』締結記念の第2弾 食べてみらんね！宮崎フェア第2弾
1066	409	宮崎県との『地域活性化包括連携協定』締結記念の第2弾 食べてみらんね！宮崎フェア第2弾
1067	409	宮崎県との『地域活性化包括連携協定』締結記念の第2弾 食べてみらんね！宮崎フェア第2弾
1068	410	宮城県と宮崎県が昨年締結した宮宮はうまい！宣言※に基づき ※宮宮はうまい！宣言とは日本列島の北と南からとびまりのうまい！を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1069	410	宮城県と宮崎県が昨年締結した宮宮はうまい！宣言※に基づき ※宮宮はうまい！宣言とは日本列島の北と南からとびまりのうまい！を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1070	410	宮城県と宮崎県が昨年締結した宮宮はうまい！宣言※に基づき ※宮宮はうまい！宣言とは日本列島の北と南からとびまりのうまい！を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1071	410	宮城県と宮崎県が昨年締結した宮宮はうまい！宣言※に基づき ※宮宮はうまい！宣言とは日本列島の北と南からとびまりのうまい！を提供している県としてコンビを組み、様々な機会を通じて県の特産物を紹介していくことで、それぞれの魅力を強くアピールしていくことを定めた宣言。
1072	411	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結5周年記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1073	411	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結5周年記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1074	411	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結5周年記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1075	411	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結5周年記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1076	412	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結6周年およびみやざき地域見守り応援隊協定締結記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1077	412	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結6周年およびみやざき地域見守り応援隊協定締結記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1078	412	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結6周年およびみやざき地域見守り応援隊協定締結記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1079	412	宮崎県とセブン-イレブンの包括協定締結6周年およびみやざき地域見守り応援隊協定締結記念 宮崎ひいむっかぁフェア
1080	413	地域協働事業に係る包括協定に基づき、継続的に宮崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました 地産地消や地域ブランド確立を推進するために、両者が連携し“日本のひなた宮崎県応援プロジェクト”を立ち上げ 日本ひなた宮崎県応援プロジェクト『ひなたフェア』
1081	413	地域協働事業に係る包括協定に基づき、継続的に宮崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました 地産地消や地域ブランド確立を推進するために、両者が連携し“日本のひなた宮崎県応援プロジェクト”を立ち上げ 日本ひなた宮崎県応援プロジェクト『ひなたフェア』
1082	413	地域協働事業に係る包括協定に基づき、継続的に宮崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました 地産地消や地域ブランド確立を推進するために、両者が連携し“日本のひなた宮崎県応援プロジェクト”を立ち上げ 日本ひなた宮崎県応援プロジェクト『ひなたフェア』

1083	413	地域協働事業に係る包括協定に基づき、継続的に宮崎県の優良な原材料を使用した商品の開発に取り組んでまいりました 地産地消や地域ブランド確立を推進するために、両者が連携し“日本のひなた宮崎県応援プロジェクト”を立ち上げ、日本のひなた宮崎県応援プロジェクト『ひなたフェア』
1084	414	福島県地域振興課様のご協力をいただき、県が推進する地産地消の取り組み『いいもの発見うつくしま』のイメージキャラクター“キビタン”ファミリーのシールを貼付し、地産地消を始めとする地域との取り組みを、ひと目でわかるよう表現しました
1086	416	福島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いいもの発見うつくしまフェア
1087	416	福島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いいもの発見うつくしまフェア
1088	416	福島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いいもの発見うつくしまフェア
1089	416	福島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いいもの発見うつくしまフェア
1090	416	福島県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いいもの発見うつくしまフェア
1091	417	福島県との包括連携協定締結記念フェア第2弾 具体的な連携事項の中で地産地消と福島県産品の販路拡大に関することと食育・健康増進に関することの一環として、福島県（官）、学校法人郡山開成学園郡山女子大学（学）、地元メーカー（産）と共同開発した『きらめき！ふくしま味彩弁当』（税込580円）をはじめ4商品を発売
1092	417	福島県との包括連携協定締結記念フェア第2弾
1093	417	福島県との包括連携協定締結記念フェア第2弾
1094	417	福島県との包括連携協定締結記念フェア第2弾
1095	417	福島県との包括連携協定締結記念フェア第2弾
1096	418	福島県との包括連携協定締結1周年を記念して はばたけ!福島 空港フェア
1097	418	福島県との包括連携協定締結1周年を記念して はばたけ!福島 空港フェア
1098	418	福島県との包括連携協定締結1周年を記念して はばたけ!福島 空港フェア
1099	418	福島県との包括連携協定締結1周年を記念して はばたけ!福島 空港フェア
1100	418	福島県との包括連携協定締結1周年を記念して はばたけ!福島 空港フェア
1101	419	福島県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき、福島うまいものフェア
1102	419	福島県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき、福島うまいものフェア
1103	419	福島県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき、福島うまいものフェア
1104	419	福島県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき、福島うまいものフェア
1105	419	福島県と締結した 地域活性化包括連携協定に基づき、福島うまいものフェア
1109	422	ふくしまステーションキャンペーン記念商品 セブン-イレブンと福島県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1110	422	ふくしまステーションキャンペーン記念商品 セブン-イレブンと福島県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1111	422	ふくしまステーションキャンペーン記念商品 セブン-イレブンと福島県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました
1112	422	ふくしまステーションキャンペーン記念商品 セブン-イレブンと福島県は、これまでも地産地消をはじめ県内の優良な原材料を使用した商品開発等を通じて、地域の活性化に努めてまいりました

1113	423	本取り組みは福島県と連携し、ふくしまアフターデスティネーションキャンペーンを盛り上げていくとともに、昨年 3 月に締結した『福島県地域の高齢者等の支援に関する協定』締結 1 周年に合わせて実施するもの
1114	423	本取り組みは福島県と連携し、ふくしまアフターデスティネーションキャンペーンを盛り上げていくとともに、昨年 3 月に締結した『福島県地域の高齢者等の支援に関する協定』締結 1 周年に合わせて実施するもの
1115	423	本取り組みは福島県と連携し、ふくしまアフターデスティネーションキャンペーンを盛り上げていくとともに、昨年 3 月に締結した『福島県地域の高齢者等の支援に関する協定』締結 1 周年に合わせて実施するもの
1116	423	本取り組みは福島県と連携し、ふくしまアフターデスティネーションキャンペーンを盛り上げていくとともに、昨年 3 月に締結した『福島県地域の高齢者等の支援に関する協定』締結 1 周年に合わせて実施するもの
1130	427	山梨県が定めた食育基準に基づき、山梨県の地元優良食材 フジザクラポーク甲州ワインビーフ甲州小梅を使用しております
1142	432	山梨県との 地域活性化包括連携協定（2008 年 11 月締結）に基づく取り組み
1143	432	山梨県との 地域活性化包括連携協定（2008 年 11 月締結）に基づく取り組み
1144	432	山梨県との 地域活性化包括連携協定（2008 年 11 月締結）に基づく取り組み
1145	432	山梨県との 地域活性化包括連携協定（2008 年 11 月締結）に基づく取り組み
1146	432	山梨県との 地域活性化包括連携協定（2008 年 11 月締結）に基づく取り組み
1147	432	山梨県との 地域活性化包括連携協定（2008 年 11 月締結）に基づく取り組み
1148	433	2004 年に締結した和歌山県“地域協働事業に関する協定”のひとつとして
1149	433	2004 年に締結した和歌山県“地域協働事業に関する協定”のひとつとして
1150	434	和歌山食育応援弁当 登録第 1 号 和歌山県食育推進月間 食育応援フェア 食育とは、食育基本法で、『生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもので、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること』とされています。県の取組みに賛同し、おにぎり サンドイッチ パン等の売場にフェアに関する告知物を掲示し、朝食を食べる環境づくりを推進いたします。
1151	435	和歌山県の“食育”を応援！食育応援弁当第 2 弾 和歌山県の“食べて元気、わかやま食育推進プラン”の取組みに賛同
1152	435	和歌山県の“食育”を応援！食育応援弁当第 2 弾 和歌山県の“食べて元気、わかやま食育推進プラン”の取組みに賛同
1153	435	和歌山県の“食育”を応援！食育応援弁当第 2 弾 和歌山県の“食べて元気、わかやま食育推進プラン”の取組みに賛同
1154	435	和歌山県の“食育”を応援！食育応援弁当第 2 弾 和歌山県の“食べて元気、わかやま食育推進プラン”の取組みに賛同
1155	436	食育応援弁当第 3 弾！メタボリックシンドロームを意識した基準に準拠 ※和歌山県が推進する メタボリックシンドロームを意識した基準 ①栄養成分表示がある ②主食、主菜、副菜が揃っている ③カロリー 650kcal 以下 ④塩分 4 g 以下 ⑤脂肪 18 g 以下 ⑥野菜を 100 g 以上 ⑦食物繊維 10 g /1000kcal に該当する分量

1160	439	和歌山県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの セブン-イレブンは和歌山 デスティネーションキャンペーンを応援します 世界遺産紀伊山地の霊場と参詣道登録 10 周年を契機に、和歌山県と県観光連盟、市町村、地元観光関係者、JRグループ6 社が一体となって9月14日(日)～12月13日(土)の3か月間開催される大型観光キャンペーン
1161	439	和歌山県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、地産地消の促進を図ることを目的に実施するもの セブン-イレブンは和歌山 デスティネーションキャンペーンを応援します 世界遺産紀伊山地の霊場と参詣道登録 10 周年を契機に、和歌山県と県観光連盟、市町村、地元観光関係者、JRグループ6 社が一体となって9月14日(日)～12月13日(土)の3か月間開催される大型観光キャンペーン
1162	440	和歌山県とは、2004年3月に包括協定を結んでおり、今後、和歌山県の良さを伝える為、優良な原材料を使った商品開発や、県内大学との取り組みを行ってまいります
1163	440	和歌山県とは、2004年3月に包括協定を結んでおり、今後、和歌山県の良さを伝える為、優良な原材料を使った商品開発や、県内大学との取り組みを行ってまいります
1164	440	和歌山県とは、2004年3月に包括協定を結んでおり、今後、和歌山県の良さを伝える為、優良な原材料を使った商品開発や、県内大学との取り組みを行ってまいります
1165	440	和歌山県とは、2004年3月に包括協定を結んでおり、今後、和歌山県の良さを伝える為、優良な原材料を使った商品開発や、県内大学との取り組みを行ってまいります
1166	440	和歌山県とは、2004年3月に包括協定を結んでおり、今後、和歌山県の良さを伝える為、優良な原材料を使った商品開発や、県内大学との取り組みを行ってまいります
1167	441	北九州市のご協力のもと、朝採りの“合馬たけのこ”を産地から直接セブン-イレブン専用工場へ届けていただくことで
1168	441	北九州市のご協力のもと、朝採りの“合馬たけのこ”を産地から直接セブン-イレブン専用工場へ届けていただくことで
1170	443	北九州市との地域活性化包括連携協定締結を記念 うまいっちゃん！北九州フェア
1171	443	北九州市との地域活性化包括連携協定締結を記念 うまいっちゃん！北九州フェア
1172	443	北九州市との地域活性化包括連携協定締結を記念 うまいっちゃん！北九州フェア
1173	443	北九州市との地域活性化包括連携協定締結を記念 うまいっちゃん！北九州フェア
1174	443	北九州市との地域活性化包括連携協定締結を記念 うまいっちゃん！北九州フェア
1175	443	北九州市との地域活性化包括連携協定締結を記念 うまいっちゃん！北九州フェア
1176	444	北九州市が 2009 年 10 月に“地域包括協定”を結んだこと
1177	445	福岡市との地域共働事業に関する包括連携協定 締結を記念 ようこそ福岡フェア
1178	445	福岡市との地域共働事業に関する包括連携協定 締結を記念 ようこそ福岡フェア
1179	445	福岡市との地域共働事業に関する包括連携協定 締結を記念 ようこそ福岡フェア
1180	446	福岡県とセブン-イレブン・ジャパンとの“包括提携協定”締結記念
1184	447	北九州市との地域活性化包括連携協定締結以来、継続している北九州市および JA 北九との取り組みの一環として発売するもの
1185	448	福岡県とセブン-イレブンとの包括提携協定締結 1 周年記念 やっぱ福岡や県！うまいもんフェア
1186	448	福岡県とセブン-イレブンとの包括提携協定締結 1 周年記念 やっぱ福岡や県！うまいもんフェア
1187	448	福岡県とセブン-イレブンとの包括提携協定締結 1 周年記念 やっぱ福岡や県！うまいもんフェア
1197	455	富山県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念
1198	455	富山県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念
1199	455	富山県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念
1200	455	富山県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念
1202	457	福井県農林水産部販売開拓課にご協力いただき 今回商品化が実現しました
1203	458	福井県内のセブン-イレブンでは、これまでも福井県にご協力いただき、優良な地元産食材を使用したオリジナル商品を多数発売しております

1210	464	奈良県との地域活性化包括連携協定締結奈良県食育応援フェア
1211	464	奈良県との地域活性化包括連携協定締結奈良県食育応援フェア
1212	464	奈良県との地域活性化包括連携協定締結奈良県食育応援フェア
1213	464	奈良県との地域活性化包括連携協定締結奈良県食育応援フェア
1214	464	奈良県との地域活性化包括連携協定締結奈良県食育応援フェア
1215	465	奈良県民の健康づくりを实践する“健康なら 21 計画”の取り組みに賛同
1217	467	食育応援弁当第 3 弾が登場 2008 年に奈良県と締結した『地域活性化包括連携協定』の連携事項に関連した奈良のうまいもの の要件を満たした“大和まなの煮浸し”“七色お和え”を盛り付けました
1218	468	奈良県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして
1219	468	奈良県と締結した地域活性化包括連携協定の取り組みの一つとして
1224	473	熊本県との地域活性化包括連携協定締結記念 くまもとうまかつたいフェア
1225	473	熊本県との地域活性化包括連携協定締結記念 くまもとうまかつたいフェア
1226	473	熊本県との地域活性化包括連携協定締結記念 くまもとうまかつたいフェア
1227	473	熊本県との地域活性化包括連携協定締結記念 くまもとうまかつたいフェア
1230	476	熊本市の政令指定都市移行を記念
1233	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1234	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1235	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1236	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1237	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1238	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1239	477	岡山県との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 晴れの国 おかやまフェア
1240	478	岡山県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 晴れの国 おかやまフェア
1241	478	岡山県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 晴れの国 おかやまフェア
1242	478	岡山県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 晴れの国 おかやまフェア
1243	478	岡山県との地域活性化包括連携協定記念 第2弾 晴れの国 おかやまフェア
1244	479	岡山県との地域活性化包括連携協定に基づき
1248	482	岡山県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して
1249	482	岡山県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して
1250	482	岡山県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して
1251	482	岡山県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して
1252	482	岡山県との地域活性化包括連携協定締結 1 周年を記念して
1253	483	晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン 記念商品を発売 岡山県の食材や地域でお馴染みのメニューを盛り込んだお弁当やスイーツを発売 し、地域とともに同キャンペーンを盛り上げていくもの
1254	483	晴れの国おかやまデスティネーションキャンペーン 記念商品を発売 岡山県の食材や地域でお馴染みのメニューを盛り込んだお弁当やスイーツを発売 し、地域とともに同キャンペーンを盛り上げていくもの
1260	487	兵庫県との 地域活性化包括連携協定 締結記念 第 1 弾 ひょうご 五国の恵みフェア
1261	487	兵庫県との 地域活性化包括連携協定 締結記念 第 1 弾 ひょうご 五国の恵みフェア
1262	487	兵庫県との 地域活性化包括連携協定 締結記念 第 1 弾 ひょうご 五国の恵みフェア
1263	487	兵庫県との 地域活性化包括連携協定 締結記念 第 1 弾 ひょうご 五国の恵みフェア
1264	488	神戸市との包括連携協定締結記念
1265	488	神戸市との包括連携協定締結記念
1266	488	神戸市との包括連携協定締結記念
1267	488	神戸市との包括連携協定締結記念
1268	489	堺市との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 堺市の地産地消・食育応援フェア
1269	489	堺市との地域活性化包括連携協定締結記念 第 1 弾 堺市の地産地消・食育応援フェア

1270	490	大阪府が認定する大阪府域で栽培される農産物大阪産(おおさかもん)を使用した大阪ミュージアム構想とは大阪の産品・都市魅力を大阪ブランドとして発信することにより、府の経済対策、観光集客産業を活性化させる取り組み “御堂筋イルミネーション”応援弁当
1271	491	大阪府、大阪市とセブン-イレブンの地域活性化包括連携協定締結記念
1273	493	大阪府健康づくり応援団参加記念 健康をキーワードに商品を発売
1274	493	大阪府健康づくり応援団参加記念 健康をキーワードに商品を発売
1275	493	大阪府健康づくり応援団参加記念 健康をキーワードに商品を発売
1278	495	鹿児島県とセブン-イレブンの包括連携協定締結記念 本物。鹿児島県フェア
1279	495	鹿児島県とセブン-イレブンの包括連携協定締結記念 本物。鹿児島県フェア
1280	495	鹿児島県とセブン-イレブンの包括連携協定締結記念 本物。鹿児島県フェア
1281	495	鹿児島県とセブン-イレブンの包括連携協定締結記念 本物。鹿児島県フェア
1292	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1293	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1294	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1295	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1296	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1297	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1298	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1299	499	岐阜県との地域活性化包括協定締結記念 第1弾 うふっ!ぎふっ!!飛騨・美濃じまん うまいものキャンペーン
1300	500	地域活性化包括連携協定締結を通じた取り組みの一環として、岐阜県としては初の“学校との取り組み”になります
1301	501	岐阜県各務原市 各商品に岐阜県各務原市の街おこしプロジェクトとして開発された各務原キムチを使用 各務原キムチフェア
1302	501	岐阜県各務原市 各商品に岐阜県各務原市の街おこしプロジェクトとして開発された各務原キムチを使用 各務原キムチフェア
1303	501	岐阜県各務原市 各商品に岐阜県各務原市の街おこしプロジェクトとして開発された各務原キムチを使用 各務原キムチフェア
1304	501	岐阜県各務原市 各商品に岐阜県各務原市の街おこしプロジェクトとして開発された各務原キムチを使用 各務原キムチフェア
1305	501	岐阜県各務原市 各商品に岐阜県各務原市の街おこしプロジェクトとして開発された各務原キムチを使用 各務原キムチフェア
1306	502	岐阜県との岐阜県の高齢者等の支援活動に関する協定締結記念
1307	502	岐阜県との岐阜県の高齢者等の支援活動に関する協定締結記念
1308	502	岐阜県との岐阜県の高齢者等の支援活動に関する協定締結記念
1309	502	岐阜県との岐阜県の高齢者等の支援活動に関する協定締結記念
1310	502	岐阜県との岐阜県の高齢者等の支援活動に関する協定締結記念
1320	504	青森県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 青森の正直フェア
1321	504	青森県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 青森の正直フェア
1322	504	青森県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 青森の正直フェア
1323	504	青森県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 青森の正直フェア
1324	505	青森県とセブン-イレブン・ジャパン、イトーヨーカ堂との高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売

1325	505	青森県とセブン-イレブン・ジャパン、イトーヨーカ堂との高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売
1326	505	青森県とセブン-イレブン・ジャパン、イトーヨーカ堂との高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売
1327	505	青森県とセブン-イレブン・ジャパン、イトーヨーカ堂との高齢者等の支援に関する協定 締結記念商品を発売
1330	508	佐賀県との“包括協定”締結記念『包括協定締結記念商品』を発売
1331	508	佐賀県との“包括協定”締結記念『包括協定締結記念商品』を発売
1332	508	佐賀県との“包括協定”締結記念『包括協定締結記念商品』を発売
1333	508	佐賀県との“包括協定”締結記念『包括協定締結記念商品』を発売
1334	509	おいしさと健康の両立を目指し、京都府が企画して誕生した健康ばんざい 京のおばんざい弁当シリーズのひとつとして発売されます
1335	510	京都府との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 地元産 京の地産地消フェア
1336	510	京都府との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 地元産 京の地産地消フェア
1337	511	京都府との地域活性化包括連携協定 締結5周年記念 おもてなしフェア
1338	511	京都府との地域活性化包括連携協定 締結5周年記念 おもてなしフェア
1339	511	京都府との地域活性化包括連携協定 締結5周年記念 おもてなしフェア
1340	511	京都府との地域活性化包括連携協定 締結5周年記念 おもてなしフェア
1345	513	秋田県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 あんべいいな 秋田フェア
1346	513	秋田県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 あんべいいな 秋田フェア
1347	513	秋田県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 あんべいいな 秋田フェア
1348	513	秋田県との“地域活性化包括連携協定”締結記念 あんべいいな 秋田フェア
1351	515	岩手県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いわて！まるごと美味しいもんフェア
1352	515	岩手県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いわて！まるごと美味しいもんフェア
1353	515	岩手県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いわて！まるごと美味しいもんフェア
1354	515	岩手県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いわて！まるごと美味しいもんフェア
1355	515	岩手県との地域活性化包括連携協定締結記念 第1弾 いわて！まるごと美味しいもんフェア
1356	516	大分県とセブン-イレブンの包括協定締結記念 The・おおいたフェア
1357	516	大分県とセブン-イレブンの包括協定締結記念 The・おおいたフェア
1358	516	大分県とセブン-イレブンの包括協定締結記念 The・おおいたフェア
1363	518	石川県とセブン-イレブンの“包括協定”締結記念 石川応援フェア
1364	518	石川県とセブン-イレブンの“包括協定”締結記念 石川応援フェア
1365	518	石川県とセブン-イレブンの“包括協定”締結記念 石川応援フェア
1366	519	三重県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 美味しさ、まる三重！うまいものフェア
1367	519	三重県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 美味しさ、まる三重！うまいものフェア
1368	519	三重県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 美味しさ、まる三重！うまいものフェア
1369	519	三重県との“連携と協力に関する包括協定” 締結記念 美味しさ、まる三重！うまいものフェア
1370	520	香川県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 食べてんまい！さぬき食のフェア

1371	520	香川県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 食べてんまい! さぬき食のフェア
1372	520	香川県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 食べてんまい! さぬき食のフェア
1373	520	香川県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 食べてんまい! さぬき食のフェア
1374	521	愛媛県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 愛ある愛媛のすご味フェア
1375	521	愛媛県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 愛ある愛媛のすご味フェア
1376	521	愛媛県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 愛ある愛媛のすご味フェア
1377	521	愛媛県との“連携と協力に関する包括協定”締結記念 愛ある愛媛のすご味フェア
1395	534	2010年4月に兵庫県と“地域活性化包括連携協定”を締結し、県産の優良な食材を使用した商品を発売することで、兵庫県の地域活性化に取り組んでまいりました
1467	565	北陸三県 富山県、石川県、福井県北陸デスティネーションキャンペーン記念商品 本キャンペーンに合わせて、北陸各県の食材や地域でお馴染みのメニューを盛り込んだお弁当やスイーツを発売いたします
1468	565	北陸三県 富山県、石川県、福井県北陸デスティネーションキャンペーン記念商品 本キャンペーンに合わせて、北陸各県の食材や地域でお馴染みのメニューを盛り込んだお弁当やスイーツを発売いたします
1469	565	北陸三県 富山県、石川県、福井県北陸デスティネーションキャンペーン記念商品 本キャンペーンに合わせて、北陸各県の食材や地域でお馴染みのメニューを盛り込んだお弁当やスイーツを発売いたします
1470	565	北陸三県 富山県、石川県、福井県北陸デスティネーションキャンペーン記念商品 本キャンペーンに合わせて、北陸各県の食材や地域でお馴染みのメニューを盛り込んだお弁当やスイーツを発売いたします
1481	571	北九州市が11月18日(日)まで行っている“関門海峡たご”をご当地食材として広くPRする『関門海峡たごフェア』と連携し
1484	573	網走支庁公認 オホーツクフェア第2弾
1603	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1604	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1605	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1606	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1607	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1608	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1609	617	新潟県における「高齢者等の見守り・支援に関する協定」締結記念「高齢者等の見守り・支援に関する協定締結記念商品」を発売
1656	634	長野県が健康づくりの県民運動として取り組む“信州 ACE(エース)プロジェクト”と連携して企画
1661	637	山梨県が健康づくりの県民運動として取り組む「健やか山梨 21(第2次)」を推進するための企画第一弾として、一食分として望ましいエネルギー、食塩相当量、野菜使用量等の基準に沿った、バランスの良い食事を目指した商品となっています
1662	638	本商品は、大阪府が推進する生活習慣の改善を応援する「V.O.S.メニュー」の取組み基準を満たしており、V.O.S.メニューロゴマークを添付した第1号の商品です 「V.O.S.メニュー」とは食べる人の健康を考え、野菜・油・塩の量に配慮し、野菜(Vegetable) 120g以上、脂質(Oil) 脂肪エネルギー比率30%以下、食塩(Salt) 3.0g以下の基準を満たしたメニューです

## セブンイレブン「当地メニュー」

商品番号	記事番号	当地メニュー
1	1	・北海道釧路地区で古くから人気のある洋食メニュースパカツ
2	2	・北海道苫小牧発祥 カレーラーメン
33	8	・北海道帯広発祥のメニューとして、いまや北海道のみならず、全国的にも有名なご当地メニューとなった豚丼
34	8	・北海道十勝発祥メニューの『中華ちらし』をモチーフにした野菜炒めです
43	10	・北海道豚丼は帯広が発祥の地と言われ、北海道を代表する郷土料理のひとつ
44	11	・北海道室蘭名物である豚肉の焼鳥“室蘭焼鳥”
56	14	・北海道根室地区で馴染みがあり人気の「エスカロップ」
80	22	・北海道留萌に伝わる伝統的な保存食にしんそぼろ
92	27	・北海道富良野オムカレー
93	27	・北海道富良野オムカレー
94	27	・北海道富良野オムカレー
97	28	・北海道小学校給食で人気 No.1 のピビンバ風に仕上げ
99	30	・北海道天塩ご当地メニュータコキムチ丼
104	30	・北海道留萌に伝わる伝統的な保存食にしんそぼろ
120	33	・北海道函館の郷土料理いか飯味に仕上げた人気商品“サクサクろーる”
176	50	・北海道美唄風とりめし
203	57	・北海道のあっさりした醤油味の釧路ラーメン
209	59	・北海道美唄風とりめし
210	59	・北海道美唄風とりめし
211	60	・北海道地域で馴染みのある、豚肉と玉ねぎを串に刺し洋がらして食べる室蘭やきとり
226	65	・北海道でお馴染みのメニュージンギスカン
234	68	・北海道の給食の人気のメニューピビンバ
235	69	・北海道のソウルフードジンギスカン
239	70	・北海道札幌みそラーメン
244	72	・青森の郷土料理イカメンチ揚げ
246	72	・青森の郷土料理せんべい汁
255	75	・栗が旬を迎える時期、長野・山梨地域の味にあわせた甘みのある『栗おこわ』をこだわりの製法で、手軽に味わっていただけるよう商品開発いたしました
256	75	・栗が旬を迎える時期、長野・山梨地域の味にあわせた甘みのある『栗おこわ』をこだわりの製法で、手軽に味わっていただけるよう商品開発いたしました
259	78	・信州味噌ラーメン
267	82	・信州味噌ラーメン
274	83	・長野県冷たいねぎ味噌ラーメン (熟成信州味噌使用)
284	87	・長野県郷土料理の山賊焼
296	93	・長野県駒ヶ根ソースかつ丼
311	104	・長野県で馴染み深い深い凍み豆腐、鶏肉の味噌焼き、リンゴのコンポート等を盛付け
325	108	・長野県安養寺らーめん
326	109	・長野県小布施の名物栗おこわ御飯 ・長野県小諸の新名物コモロツケ
327	109	・長野県伊那地方の郷土料理五平餅 ・長野県松本名物山賊焼き
330	110	・長野県上田名物美味だれを使用した焼き鳥
331	111	・長野県松本名物山賊焼き
334	113	・長野県中信地域名物の山賊焼き
350	117	・信州郷土食のこらせんべい
392	134	・静岡県富士宮やきそば
402	136	・静岡県富士宮周辺で昔から食べられている富士宮やきそば

413	138	・静岡県桜えびやきそば
414	139	・宮崎名物チキン南蛮
415	139	・宮崎名物チキン南蛮
416	139	・九州で馴染みのあるかしわ御飯
417	139	・宮崎名物大きなじゃりパン
418	139	・九州で馴染みのある高菜漬け
419	139	・静岡県博多の屋台メニューで焼きラーメン
446	151	・静岡県浜松市給食のメニューこぎつね御飯
447	151	・静岡県浜松市給食のメニューこぎつね御飯
448	152	・静岡県みしまコロッケ
451	154	・静岡県浜松市給食のメニューこぎつね御飯
452	155	・静岡県みしまコロッケ
453	155	・静岡県みしまコロッケ
478	159	・新潟県津南町の郷土料理のつぺ
493	163	・新潟県で馴染みの深いけんさ焼き
495	163	・新潟県で馴染みのあるかぐら南蛮
496	164	・新潟県上越の味スキー汁
499	165	・新潟県上越の味スキー汁
500	166	・新潟県三条名物 カレーラーメン
501	167	・新潟県三条名物 カレーラーメン
502	167	・カレー風味の漬物を開発
508	171	・新潟県の名物たれかつ丼
510	171	・新潟県の名物イタリアン
512	172	・新潟県三条名物 カレーラーメン
517	175	・新潟県長岡名物 洋風かつ弁当
523	179	・新潟県三条名物 カレーラーメン
525	180	・新潟県でよく食べられる豚骨醤油ラーメン
526	180	・新潟県長岡名物 洋風かつ弁当
545	190	・新潟県下越地方発祥でお祭りの屋台の定番、ポップ焼きをイメージしたドーナツ
556	197	・栃木県南部でよく食べられているかき菜のませ御飯を人気具材の鮭と組み合わせました。
588	205	・栃木県郷土料理の芋串
592	208	・ポテト入りソース焼きそば ・栃木県南部で良く食べられている人気メニュー
597	211	・栃木名物じゃがいも入りソース焼きそば
602	214	・神奈川県よこすか海軍カレー
603	215	・神奈川県よこすか海軍カレー
604	215	・神奈川県よこすか海軍カレー
605	215	・神奈川県よこすか海軍カレー
606	216	・横浜で馴染みのある洋食をおにぎりに仕立てたベイライスボール（横浜ベイスターズ）
610	219	・神奈川県横浜発祥の牛鍋
640	232	・横浜市を中心とする牛なべ屋で手軽に食べる ことができる開化丼を商品化
648	235	・神奈川のご当地ラーメン家系ラーメン
686	248	・古河の七福カレーめんは、古河商工会議所が中心となり取り組んできた古河市の名物
687	249	・茨城県行方市の日常メニューさつま芋御飯
703	259	・群馬県まえばし tonton 汁 前橋の名物料理づくりの一環として考案した前橋のオリジナル豚汁
704	259	・群馬県まえばし tonton 汁 前橋の名物料理づくりの一環として考案した前橋のオリジナル豚汁
712	262	・群馬県地域で馴染みのあるひもかわうどん
716	264	・群馬県伊勢崎の味 もんじゃ焼き
717	265	・群馬県桐生名物 ソースかつ
718	265	・群馬県まえばし tonton ソースかつ重
727	269	・群馬県分福茶釜の釜玉うどん
728	270	・群馬県分福茶釜の釜玉うどん

732	272	・群馬県桐生の味ポテト入り焼きそば
734	274	・群馬県分福茶釜の釜玉うどん
736	275	・滋賀県の伝統漬物“日の菜漬”
738	275	・滋賀県長浜名物のっぺいうどん
750	282	・滋賀県近江ちゃんぼん
752	282	・滋賀県長浜市のっぺいうどん
767	288	・滋賀県高島とんちゃん焼き
768	289	・滋賀県高島ひこね丼
769	289	・滋賀県高島とんちゃん焼き
775	293	・日本の郷土料理百選にも選出され、埼玉県の名物つけ麺である冷汁うどん
784	296	・埼玉県で馴染みの深いゼリーフライ（じゃがいもとおからのフライ）
787	297	・埼玉の郷土料理のひとつ“煮ぼうとう”
788	297	・埼玉県懐かしい味わいのピリ辛の“あんかけラーメン”
791	298	・埼玉名物 冷汁うどん
805	302	・埼玉県武州煮ぼうとう
809	303	・農林水産省主催農山漁村の郷土料理百選に選定された埼玉県の代表的な郷土メニュー冷汁うどん
819	308	・東京八王子ラーメン
820	309	・東京八王子ラーメン
823	312	・東京の味 深川めし
824	313	・東京八王子ラーメン
825	313	・東京八王子ラーメン
826	313	・東京八王子ラーメン
833	319	・東京の郷土料理として愛されている深川めし
834	319	・東京の郷土料理として愛されている深川めし
835	319	・東京八王子ラーメン
876	334	・山口県の伝統の郷土料理岩国寿司
877	335	・おかずには、郷土料理の「けんちょう」を盛り合わせ
883	337	・山口県伝統の郷土料理岩国寿司
884	338	・山口の小学校の人気給食メニューを再現した 長州どりのチキンチキンごぼう弁当
895	342	・山口県長門のやきとり
896	342	・山口県長門のやきとり
915	350	・広島屋台風焼そば（豚肉玉子入り）
922	353	・広島ご当地グルメ 府中焼き
923	354	・広島ご当地グルメ 府中焼き
924	355	・広島で馴染みのある俵むすびの弁当
928	355	・広島を代表するメニュー広島風お好み焼き
933	357	・広島ご当地グルメ ネギたっぷり府中焼き
934	358	・広島で馴染みのある俵むすびに成形
937	359	・広島県ひろしまトンチキレモン
938	359	・広島県ひろしまトンチキレモン
982	384	・長崎名物焼ちゃんぼん
986	385	・長崎県島原風具雑煮 丸餅や鶏肉、野菜等、全 10 種類の具材を使用した地区の郷土料理
988	385	・佐世保セブンバーガー
989	385	・長崎名物の人気の洋食メニュー トルコライス
991	385	・長崎名物 皿うどん（かた麺）
1003	393	・長崎名物トルコライス
1024	399	・宮城県で認知度の高い白石温麺
1038	401	・宮崎県の代表的なご当地メニューであるチキン南蛮
1048	403	・宮城県でお馴染みのずんだあんの団子
1053	406	・宮崎地区で人気のメニューチキン南蛮
1057	406	・宮崎県のお土産品として有名なチーズ饅頭

1061	408	・宮崎名物チキン南蛮
1064	409	・宮崎県で馴染みのある鶏そぼろ御飯のお弁当
1065	409	・宮崎名物釜揚げうどん
1068	410	・宮崎名物チキン南蛮
1083	413	・宮崎県地域で馴染みのある甘さと旨みのあるカレーに仕上げ
1097	418	・大阪で馴染みのあるかやく御飯
1107	421	・福島県の郷土食として馴染みのある味めし
1108	421	・福島県の郷土食として長年親しまれている味めし
1112	422	羊羹と生クリームをしっとりとしたスポンジケーキではさんだ、懐かしくて新しいデザート
1113	423	・福島県で馴染みのある味めし
1115	423	・福島県郡山市を中心に人気の高いパンクリームボックス
1116	423	・福島県ではお馴染みのこしあんを使用し、相性の良い ホイップクリームを組み合わせた商品
1117	424	・山梨県富士吉田名物吉田うどん
1118	424	・山梨県富士吉田名物吉田うどん
1119	424	・山梨県富士吉田名物吉田うどん
1120	425	・山梨県富士吉田名物吉田の冷やしたぬきうどん
1121	425	・山梨県富士吉田名物吉田の冷やしたぬきうどん
1122	425	・山梨県富士吉田名物吉田の冷やしたぬきうどん
1126	426	・山梨県を代表する郷土料理“ほうとう”
1127	426	・山梨県を代表する郷土料理“ほうとう”
1133	430	・山梨県甲府名物鳥もつ煮
1163	440	・和歌山で親しまれている醤油豚骨ラーメン
1164	440	・和歌山で親しまれている醤油豚骨ラーメン
1165	440	・和歌山で親しまれている醤油豚骨ラーメン
1169	442	九州ロールケーキを通じ町おこしに取り組んでいる“小倉ロールケーキ
1170	443	・北九州の代表的なメニューかしわめし
1171	443	・北九州小倉発祥焼うどん
1173	443	・北九州小倉発祥焼うどん
1178	445	・福岡で馴染みの深い鯖と明太子を使用したおむすび
1181	446	・福岡県博多ラーメン
1185	448	・がめ煮⇒福岡県でお馴染みメニュー。一つの鍋で炊き上げ、味しみのよい仕立て ・かしわ飯⇒北部九州を中心とした地域のメニュー
1189	450	・富山のご当地人気ラーメン 冷たいブラックラーメン
1191	452	・富山県ブラックラーメン
1192	452	・富山県ブラックラーメン
1193	452	・富山県ブラックラーメン
1194	452	・富山県ブラックラーメン
1196	454	・富山県ブラックラーメン
1199	455	・富山県ブラックラーメン
1200	455	・濃厚味噌仕立て！もつ煮うどん
1205	460	・福井の味！ソースカツ丼
1207	462	・福井県越前市発祥！ボルガライス
1208	463	・吉野（奈良）から紀北（和歌山）伝統のお寿司柿の葉押し寿司
1209	463	・吉野（奈良）から紀北（和歌山）伝統のお寿司柿の葉押し寿司
1210	464	・郷土料理“奈良のっぺ”
1215	465	・奈良のうまいものに認定されている郷土料理 大和まな煮浸し
1232	476	・熊本県の郷土メニューであるいきなり団子
1245	480	・岡山県蒜山地区のご当地グルメ“蒜山焼そば”
1247	481	・岡山県蒜山地区のご当地グルメ“蒜山焼そば”を再現
1248	482	・岡山の郷土料理のえびめしと、岡山県産鶏を使ったチキン南蛮の組合せ
1250	482	・岡山県倉敷市が発祥と言われるぶっかけうどん

1269	489	・地元で愛されるもりもり汁をうどんに仕立て
1271	491	・大阪の食文化として代表的な俵おむすび 牛焼肉紅鯡の塩焼き昆布の佃煮
1279	495	・鹿児島ラーメン
1283	496	・鹿児島名物！えびめ
1287	498	・鹿児島県地域の郷土料理である鶏飯
1288	498	・御飯の友として鹿児島県地域で親しまれている豚味噌 を具材にしたおにぎり
1289	498	・鹿児島県地域で人気が高いとんこつラーメン
1290	498	・鹿児島県地域で昔から馴染みのある黒糖を使用した 菓子パン
1295	499	・岐阜県郷土料理として認知度の高い「鶏ちゃん焼き
1296	499	・郷土料理として認知度の高い鶏ちゃん焼き
1307	502	・岐阜県のご当地ラーメンとして馴染みのある中華そば 高山中華そば
1308	502	・岐阜県でお馴染みの郷土料理 鶏ちゃん焼き
1312	503	・青森でご飯のおともとして人気の 南蛮味噌を使用したおにぎり
1313	503	・青森県地域メニュー：玉ねぎと牛バラ肉を甘辛く炒めた、丼タイプのお弁当
1314	503	・青森県で馴染みのある煮干しの風味が効いた中華そば
1315	503	・青森県地域メニュー：りんご&シナモンホイップサンド
1318	503	・すり身を平たく伸ばした、青森おでんの代表的メニュー
1319	503	・青森で馴染みのある白こんにゃく
1324	505	・青森県を代表する郷土料理 いがめんち いか、野菜を小麦粉に混ぜて、揚げたメンチ
1325	505	・青森で馴染みのある煮干しスープの中華そば
1328	506	・長崎県ご当地バーガーの代表格“ 佐世保バーガー”
1334	509	・京のおばんざい弁当
1339	511	・京都府でなじみのある、厚みがありジューシーな京揚げ風いなり皮を使用し、見た目の彩りも良いなり寿司
1342	512	・秋田県横手市を中心に昔から馴染みのあるソース焼そば
1345	513	・秋田県内で馴染みのあるぼだっこ（塩漬紅鯡）
1346	513	・秋田県が発祥と言われている納豆（ひきわり納豆）を使用
1360	517	・島根や広島でよく食べられる出雲そば
1363	518	・石川県の郷土料理：加賀蓮根のはす蒸し⇒加賀蓮根を使用した
1366	519	・三重県郷土料理のめはり寿司
1375	521	・愛媛県 魚のすり身に野菜などを混ぜパン粉をつけて揚げたじゃこカツをはさんだ、ボリュームのある
1378	522	・関西の家庭の味 味付のりおむすび
1379	522	・関西の家庭の味 味付のりおむすび
1390	530	・（関西）さぬきうどん
1399	536	・関西の喫茶店でお馴染みの“ミックスジュース”をテーマに
1400	536	・関西の喫茶店でお馴染みの“ミックスジュース”をテーマに
1401	536	・関西の喫茶店でお馴染みの“ミックスジュース”をテーマに
1402	536	・関西の喫茶店でお馴染みの“ミックスジュース”をテーマに
1410	539	・関西で人気の“オーレ”をイメージし、いちごの甘酸っぱさが広がりつつも、すっきりとした味わいに仕上げ
1411	540	・大阪レトロな喫茶店の定番メニューレモンスカッシュがファンタになった
1418	543	・甲子園カレー（チーズ・牛すじ）
1419	543	・兵庫県のご当地メニューそばめしをおにぎりに仕立て
1420	543	・甲子園オムそばめしおむすび
1421	543	・甲子園やきそばドッグ
1422	543	・甲子園冷製醤油中華そば（カレー風味）
1423	543	・甲子園やきそば（つぶし目玉焼き）
1424	544	・関西では佃煮やぶりかけなど“ご飯のお供”の消費量が高い傾向にあり、ご飯を美味しく食べる工夫や文化が発達しています。今回、地元のお客様の嗜好に合わせ、おにぎりのご飯に味付けをし、おにぎりを召し上がる「一口目」から中具の味わいを存分に味わって頂ける「づくしおにぎり」シリーズを開発いたしま

1425	544	・関西では佃煮やふりかけなど“ご飯のお供”の消費量が高い傾向にあり、ご飯を美味しく食べる工夫や文化が発達しています。今回、地元のお客様の嗜好に合わせ、おにぎりのご飯に味付けをし、おにぎりを召し上がる「一口目」から中具の味わいを存分に味わって頂ける「づくしおにぎり」シリーズを開発いたしました
1426	544	・関西では佃煮やふりかけなど“ご飯のお供”の消費量が高い傾向にあり、ご飯を美味しく食べる工夫や文化が発達しています。今回、地元のお客様の嗜好に合わせ、おにぎりのご飯に味付けをし、おにぎりを召し上がる「一口目」から中具の味わいを存分に味わって頂ける「づくしおにぎり」シリーズを開発いたしました
1427	544	・関西では佃煮やふりかけなど“ご飯のお供”の消費量が高い傾向にあり、ご飯を美味しく食べる工夫や文化が発達しています。今回、地元のお客様の嗜好に合わせ、おにぎりのご飯に味付けをし、おにぎりを召し上がる「一口目」から中具の味わいを存分に味わって頂ける「づくしおにぎり」シリーズを開発いたしました
1428	546	・レトロな喫茶店の関西定番メニュー
1429	546	・レトロな喫茶店の関西定番メニュー
1432	549	・新潟県地域のおにぎりとして馴染みが深いけんさ焼を参考にした、味噌ベースの焼おにぎり
1451	558	・福井県：地域メニューソースカツ、浜焼き風焼鯖
1458	561	・石川県金沢市焙煎仕立ての金沢カレー
1459	562	・福井の味 ソースカツ丼
1460	563	・富山県ブラックラーメン
1461	563	・富山ブラック炒飯
1462	563	・富山ブラック炒飯おむすび
1463	564	ソースカツ⇒長野県駒ヶ根市を発祥として県全域で食べられている郷土料理。
1464	564	・梅おむすびにとろろ昆布をまぶしたおむすび。昆布の消費量日本一の富山県の人気メニューのひとつ
1467	565	・北陸各県でよく召し上がられているメニューを盛り込んだボリュームたっぷりのお弁当 富山県：ぶりの照り焼き 石川県：はす蒸し・治部煮 福井県：福井梅、ソースヒレカツ 等をおかずに盛り込んだお弁当
1485	574	・長崎県の名物料理である“トルコライス”に盛り付け、人気の洋食メニューに仕立てました
1490	579	・長崎県ご当地バーガーの代表格“佐世保バーガー”
1494	580	・宮崎の人気ご当地グルメのチキン南蛮を使用
1501	583	九州限定ぶりん生どら
1502	584	ばたもちは、九州北部の屋台やうどん屋さん等では年間を通じて食べられており、一般的にも広く親しまれています
1514	591	・静岡県富士宮やきそば
1528	599	・地域で好まれるムロ節等のだしを使用したつゆで食べるきしめん
1529	599	・地域で好まれるカレーラーメンを季節に合わせ冷たい麺として商品化した
1530	599	・岐阜県・高山市のご当地麺メニュー 冷し高山風中華そば
1531	600	・しそご飯や菜めし、ひつまぶし等、ご飯に具材等を混ぜ込んで食べる混ぜ飯
1544	606	・宮城県仙台味噌仕込みの野菜たっぷり味噌ラーメン
1545	606	・福島県喜多方ラーメンの中でも人気のネギ肉そば（チャーシュー麺）
1546	606	・岩手盛岡の味！温おん麺めん
1547	606	・山形の味 鳥そば
1553	609	・静岡県富士宮やきそば
1554	609	・広島風お好み焼き店で、お好み焼きの仕上げ
1555	609	・広島風お好み焼き
1556	609	・広島風お好み焼きがベースの、広島県府中市のご当地グルメ府中焼き
1561	610	・ご当地ラーメンとして有名な徳島ラーメン
1564	610	・香川県のご当地メニュー骨付鶏
1565	611	・香川県は骨付き鶏に代表される、スパイシーな味付けの鶏料理が好まれる地域
1567	611	・香川県のさぬきうどんの製法を再現した麺と地域で馴染みのある味わいのスープを組み合わせ
1571	611	・香川県 びっぴ飯おむすび
1572	611	・四国八幡浜ちゃんぽん
1577	612	・高知県の郷土料理かつおめし
1583	612	・高知県地区で親しまれているチキン南蛮弁当

1594	615	ソースカツ：福井名物さば醤油焼き：浜焼き風の溜り醤油で焼き上げた料理
1596	615	・寿司酢を北陸で馴染みのあるものにし、製造過程で本格的な押しの工程を入れた仕上げ
1597	615	富山名物ますの寿司と福井名物焼さば寿司の組み合わせ
1600	615	香り箱とは、能登輪島沖で捕獲されるズワイガニの雌をイメージしてつくられたかに風味 かまぼこ
1601	615	富山名物ブラックラーメン
1609	617	・新潟県下越地方発祥でお祭りの屋台の定番、「ポッポ焼き」をイメージしたドーナツ
1610	618	・東海エリアには、しそご飯や菜めし、ひつまぶし等、ご飯に具材等を混ぜ込んで食べる文化が根付いており、今年5月から東海3県のセブン-イレブン限定で『混ぜ飯おむすび』シリーズを発売しております
1622	621	・名古屋市地域で馴染みのある「きしめん」と「海老天」を使用した商品
1623	621	・名古屋市地域で馴染みのある「きしめん」と「海老天」を使用した商品
1624	621	・名古屋市地域で馴染みのある「どて煮」を使用した商品
1626	621	・名古屋市地域で馴染みのある「台湾ラーメン」に辛さを調整できるタレを添付
1627	622	・岡山県笠岡市のご当地メニューの「笠岡ラーメン」は、あっさりとした鶏がらベースのスープに、親鶏を使用したしっかり歯ごたえのあるかしわ煮が特長のご当地ラーメンです。養鶏と製麺が盛んな笠岡市で戦前から地域の方に長年親しまれてきました。
1628	623	・関西では全国と比較して手軽に食べていただける調理済みの魚惣菜の販売が伸長しており、手軽に魚を食べたいという「ファストフィッシュ」のニーズが高い傾向にあります
1629	623	・関西では全国と比較して手軽に食べていただける調理済みの魚惣菜の販売が伸長しており、手軽に魚を食べたいという「ファストフィッシュ」のニーズが高い傾向にあります
1633	626	山菜炒め煮 秋田県地域で馴染みのある山菜を「炒め煮」に仕上げ煮物 地域で好まれる味付けで仕上げた汁含みの良い煮物
1635	626	・秋田県で好まれるもちりとした食感の和菓子
1636	626	・秋田県で好まれるもちりとした食感の和菓子
1641	628	・こしあんにすりごまを加え、ごまの食感と風味が楽しめる商品
1641	628	・静岡ならではの浜名湖のり佃煮、また地域で好まれる宗田鯉節・さば節のだしを使用した煮物などを彩り良く盛り付け、仕上げました
1642	629	・北海道で馴染みある、「ジンギスカン」を使用したおむすび
1642	629	・地域の嗜好に合わせ、味わいのアクセントに「山わさび」を使用
1643	629	・北海道で馴染みのある「ジンギスカン」を使用した焼そば
1646	630	・尼崎に根付いたメニューであるあんかけチャンポンを、尼崎市市制100周年を機にオリジナル商品の電子レンジであたためる「レンジ麺」として開発いたしました
1649	631	・いなりの味付けを地域の嗜好に合せた山梨県限定商品
1651	632	・群馬県の郷土料理として広く県内で親しまれている「おつきりこみ」に、初めて群馬県産の「上州地粉」を使用し開発いたしました。
1660	636	・東海エリア地域で馴染みのある「むろ節」をだしに使用し、赤だし味噌と合わせることで深みのある仕立
1663	639	・新潟県で有名な「栃尾の油揚げ」を具材に使用した、電子レンジで温めるだけで本格的な味が楽しめる「レンジ鍋」
1667	640	・宮崎県発祥メニュー「チキン南蛮」とナポリタンを合わせたスパゲティ
1669	641	・九州各地区の味に合わせた味わいの御飯を使用（地区によって御飯が異なります。）
1669	641	・具材には、さば、つくね、しそ昆布、煮物、玉子焼き、巻きカツ、蓮根蒟蒻金平、かき揚げなど満足感ある内容
1670	641	・九州地区のもつ鍋のシメで食べるちゃんぽんを商品化
1673	642	・愛媛県八幡浜市のご当地麺「八幡浜ちゃんぽん」を商品化

## セブンイレブン「イベントとの連動」

商品番号	記事番号	イベントとの連動
43	10	よしもとクリエイティブエージェンシーが主催するイベント『週末よしもと』とタイアップし、2008年1月24日(木)の北海道を皮切りに、地域限定のキャンペーン『週末よしもとフェア』をイベント開催日に連動して全国で展開してまいります
45	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
46	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
47	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
48	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
49	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
50	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
51	12	今年開催される「北海道 洞爺湖サミット」を記念し、『北海道洞爺湖サミットおもてなしフェア』
107	31	函館港開港 150 周年と記念
108	31	函館港開港 150 周年と記念
109	31	函館港開港 150 周年と記念
110	31	函館港開港 150 周年と記念
111	31	函館港開港 150 周年と記念
112	31	函館港開港 150 周年と記念
113	31	函館港開港 150 周年と記念
114	31	函館港開港 150 周年と記念
115	31	函館港開港 150 周年と記念
116	31	函館港開港 150 周年と記念
125	38	札幌市円山動物園キリン“ナナコ”のお披露目を記念して
126	38	札幌市円山動物園キリン“ナナコ”のお披露目を記念して
226	65	さっぽろ雪まつり応援
227	65	さっぽろ雪まつり応援
228	65	さっぽろ雪まつり応援
232	67	YOSAKOI ソーラン祭り応援
233	67	YOSAKOI ソーラン祭り応援
240	71	さっぽろ雪まつり
241	71	さっぽろ雪まつり応援
242	71	さっぽろ雪まつり応援
243	71	さっぽろ雪まつり応援
244	72	北海道新幹線開業
245	72	北海道新幹線開業
246	72	北海道新幹線開業
247	72	北海道新幹線開業
252	74	YOSAKOI ソーラン祭り応援
253	74	YOSAKOI ソーラン祭り応援
254	74	YOSAKOI ソーラン祭り応援
283	87	信州麺バトル! そば vs らーめん大決戦』記念商品
284	87	信州麺バトル! そば vs らーめん大決戦』記念商品
297	94	七年に一度の御開帳記念商品を発売
298	94	七年に一度の御開帳記念商品を発売
309	103	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、レジ袋の削減とマイバッグ利用促進を図ることを目的に実施するものです コンビニでもマイバッグキャンペーン
310	103	長野県が締結した地域活性化包括連携協定の一環として、レジ袋の削減とマイバッグ利用促進を図ることを目的に実施するものです コンビニでもマイバッグキャンペーン
311	104	七年に一度の大祭 御柱祭 に合わせて
312	104	七年に一度の大祭 御柱祭 に合わせて
331	111	『J2 リーグ 第 28 節 徳島ヴォルティス戦 松本山雅応援

332	111	『J2リーグ第28節 徳島ヴォルティス戦松本山雅応援
334	113	J2リーグ第21節 アビスパ福岡戦 松本山雅応援
335	113	J2リーグ第21節 アビスパ福岡戦 松本山雅応援
336	113	J2リーグ第21節 アビスパ福岡戦 松本山雅応援
410	138	地元の由比町では春漁で獲れた桜海老を振舞う桜海老祭りが開催されており、県外からも多くの人 が訪れるイベントとなっています
411	138	地元の由比町では春漁で獲れた桜海老を振舞う桜海老祭りが開催されており、県外からも多くの人 が訪れるイベントとなっています
412	138	地元の由比町では春漁で獲れた桜海老を振舞う桜海老祭りが開催されており、県外からも多くの人 が訪れるイベントとなっています
413	138	地元の由比町では春漁で獲れた桜海老を振舞う桜海老祭りが開催されており、県外からも多くの人 が訪れるイベントとなっています
414	139	富士山静岡空港開港記念
415	139	富士山静岡空港開港記念
416	139	富士山静岡空港開港記念
417	139	富士山静岡空港開港記念
418	139	富士山静岡空港開港記念
419	139	富士山静岡空港開港記念
420	139	富士山静岡空港開港記念
424	141	富士山静岡空港開港記念
425	141	富士山静岡空港開港記念
426	141	富士山静岡空港開港記念
487	161	新潟県主催新潟米おにぎりキャンペーンとのタイアップ
497	165	トキめき新潟国体冬季大会の応援
498	165	トキめき新潟国体冬季大会の応援
499	165	トキめき新潟国体冬季大会の応援
500	166	トキめき新潟国体本大会に先駆け
507	171	トキめき新潟国体の応援
508	171	トキめき新潟国体の応援
509	171	トキめき新潟国体の応援
510	171	トキめき新潟国体の応援
511	171	トキめき新潟国体の応援
524	180	今回の商品は、「NPO 法人 復興支援ネットワーク・フェニックス」と連携し、長岡花火をはじめとした新 潟県内の花火大会で打ち上げられる「フェニックス花火」に、商品売上の一部を協賛する商品として開
525	180	今回の商品は、「NPO 法人 復興支援ネットワーク・フェニックス」と連携し、長岡花火をはじめとした新 潟県内の花火大会で打ち上げられる「フェニックス花火」に、商品売上の一部を協賛する商品として開
526	180	今回の商品は、「NPO 法人 復興支援ネットワーク・フェニックス」と連携し、長岡花火をはじめとした新 潟県内の花火大会で打ち上げられる「フェニックス花火」に、商品売上の一部を協賛する商品として開
560	198	地域活性化のひとつとして足利市が進める足利学校のユネスコ世界文化遺産への登録応援※も兼ね
561	198	地域活性化のひとつとして足利市が進める足利学校のユネスコ世界文化遺産への登録応援※も兼ね
562	198	地域活性化のひとつとして足利市が進める足利学校のユネスコ世界文化遺産への登録応援※も兼ね
563	198	地域活性化のひとつとして足利市が進める足利学校のユネスコ世界文化遺産への登録応援※も兼ね
564	198	地域活性化のひとつとして足利市が進める足利学校のユネスコ世界文化遺産への登録応援※も兼ね
595	210	足利市が継続して取り組んでいる足利学校と足利市の遺産の世界遺 産登録※応援
596	210	足利市が継続して取り組んでいる足利学校と足利市の遺産の世界遺 産登録※応援
597	211	栃木県下都賀郡藤岡町・大平町・都賀町、栃木市合併記念
598	211	栃木県下都賀郡藤岡町・大平町・都賀町、栃木市合併記念
599	211	栃木県下都賀郡藤岡町・大平町・都賀町、栃木市合併記念

606	216	株式会社横浜ベイスターズ（神奈川県横浜市、代表取締役社長 佐々木 邦昭）は、球団が横浜本拠地移転 30 年を記念
607	216	株式会社横浜ベイスターズ（神奈川県横浜市、代表取締役社長 佐々木 邦昭）は、球団が横浜本拠地移転 30 年を記念
610	219	横濱開港 150 周年
611	220	横浜ベイスターズの本拠地（横浜スタジアム）での開幕に合わせ
612	221	「プロ野球セ・パ交流戦」のペアチケットをプレゼントする「横浜ベイスターズ応援キャンペーン」
613	221	「プロ野球セ・パ交流戦」のペアチケットをプレゼントする「横浜ベイスターズ応援キャンペーン」
614	221	「プロ野球セ・パ交流戦」のペアチケットをプレゼントする「横浜ベイスターズ応援キャンペーン」
615	221	「プロ野球セ・パ交流戦」のペアチケットをプレゼントする「横浜ベイスターズ応援キャンペーン」
642	233	・神奈川県川崎市をホームタウンにリーグで活躍するプロサッカーチーム川崎フロンターとのスポンサー契約締結記念
643	233	・神奈川県川崎市をホームタウンにリーグで活躍するプロサッカーチーム川崎フロンターとのスポンサー契約締結記念
665	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
666	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
667	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
668	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
669	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
670	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
671	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
672	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
673	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
674	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
675	241	第 23 回国民文化祭・いばらき 2008 応援
682	247	茨城空港開港
683	247	茨城空港開港
684	247	茨城空港開港
685	247	茨城空港開港
692	253	ケーズデンキスタジアム水戸で開催される柏レイソル戦を盛り上げます
693	253	ケーズデンキスタジアム水戸で開催される柏レイソル戦を盛り上げます
701	257	全国メロンサミット in ほこた
710	261	前橋市と富士見村合併記念
711	261	前橋市と富士見村合併記念
720	267	世界遺産候補富岡製糸場創業日（10月4日）に合わせて実施
721	267	世界遺産候補富岡製糸場創業日（10月4日）に合わせて実施
722	267	世界遺産候補富岡製糸場創業日（10月4日）に合わせて実施
723	267	世界遺産候補富岡製糸場創業日（10月4日）に合わせて実施
724	267	世界遺産候補富岡製糸場創業日（10月4日）に合わせて実施
725	267	世界遺産候補富岡製糸場創業日（10月4日）に合わせて実施
730	271	群馬県大型観光イベント～初！プレ群馬 デスティネーションキャンペーンを応援
731	271	群馬県大型観光イベント～初！プレ群馬 デスティネーションキャンペーンを応援
754	284	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
755	284	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
756	284	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
760	286	今回の商品はびわ湖の日（7月1日）を記念し、食を通じた“豊かなびわ湖を取り戻すこと”“びわ湖にもっと関わること”の推進を目的として、滋賀の食材を使用した商品を発売いたします
761	286	今回の商品はびわ湖の日（7月1日）を記念し、食を通じた“豊かなびわ湖を取り戻すこと”“びわ湖にもっと関わること”の推進を目的として、滋賀の食材を使用した商品を発売いたします
762	286	今回の商品はびわ湖の日（7月1日）を記念し、食を通じた“豊かなびわ湖を取り戻すこと”“びわ湖にもっと関わること”の推進を目的として、滋賀の食材を使用した商品を発売いたします

766	288	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
767	288	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
768	289	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
769	289	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
770	289	セブン-イレブンはびわ湖の日を応援します
816	305	年間総合優勝を目指す浦和レッズの“応援弁当”として発売いたします
827	314	杉並区アニメキャラクターなみすけの妹が新登場
828	314	杉並区アニメキャラクターなみすけの妹が新登場
844	322	千葉県主催栄養士のたまごが考えた！ヘルシーコンビニ弁当コンテスト知事賞受賞 3 作品を、4 月 14 日（火）より千葉県内のセブン-イレブン（3 月末現在 741 店）にて、順次発売いたします
845	323	千葉県主催栄養士のたまごが考えた！ヘルシーコンビニ弁当コンテスト知事賞受賞 3 作品を、4 月 14 日（火）より千葉県内のセブン-イレブン（3 月末現在 741 店）にて、順次発売いたします
917	352	今シーズン後に移転する広島市民球場への感謝の意を込めて、『夢と感動をありがとうさよなら市民球場フェア』
918	352	今シーズン後に移転する広島市民球場への感謝の意を込めて、『夢と感動をありがとうさよなら市民球場フェア』
919	352	今シーズン後に移転する広島市民球場への感謝の意を込めて、『夢と感動をありがとうさよなら市民球場フェア』
920	352	今シーズン後に移転する広島市民球場への感謝の意を込めて、『夢と感動をありがとうさよなら市民球場フェア』
921	352	今シーズン後に移転する広島市民球場への感謝の意を込めて、『夢と感動をありがとうさよなら市民球場フェア』
924	355	新球場完成を記念して 広島市民球場の開幕戦に合わせ
925	355	新球場完成を記念して 広島市民球場の開幕戦に合わせ
926	355	新球場完成を記念して 広島市民球場の開幕戦に合わせ
927	355	新球場完成を記念して 広島市民球場の開幕戦に合わせ
928	355	新球場完成を記念して 広島市民球場の開幕戦に合わせ
929	356	はつかいち縦断みやじま国際パワートライアスロン大会 2009の開催を記念
930	356	はつかいち縦断みやじま国際パワートライアスロン大会 2009の開催を記念
931	356	はつかいち縦断みやじま国際パワートライアスロン大会 2009の開催を記念
932	356	はつかいち縦断みやじま国際パワートライアスロン大会 2009の開催を記念
941	362	山形県民会館で開催される、『週末よしもと』（主催：よしとクリエイティブエージェンシー）のイベントとタイアップ
986	385	東映映画 まぼろしの邪馬台国とタイアップ
987	385	東映映画 まぼろしの邪馬台国とタイアップ
995	388	和牛の祭典 in ながさき開催記念商品
996	389	第 10 回 全国和牛能力共進会肉牛の部内閣総理大臣賞 受賞記念商品
999	392	長崎がんばらんば国体・長崎がんばらんば大会“応援商品
1000	392	長崎がんばらんば国体・長崎がんばらんば大会“応援商品
1059	408	2 月から宮崎県の各地で、野球・サッカー等の春季キャンプが実施 される中、地元の方や県外から来場されるお客様に向けて、スポーツを想起させる デザインの商品や宮崎名物メニューをセブン-イレブンオリジナル商品として順次発売 いたします。
1060	408	2 月から宮崎県の各地で、野球・サッカー等の春季キャンプが実施 される中、地元の方や県外から来場されるお客様に向けて、スポーツを想起させる デザインの商品や宮崎名物メニューをセブン-イレブンオリジナル商品として順次発売 いたします。
1061	408	2 月から宮崎県の各地で、野球・サッカー等の春季キャンプが実施 される中、地元の方や県外から来場されるお客様に向けて、スポーツを想起させる デザインの商品や宮崎名物メニューをセブン-イレブンオリジナル商品として順次発売 いたします。
1062	408	2 月から宮崎県の各地で、野球・サッカー等の春季キャンプが実施 される中、地元の方や県外から来場されるお客様に向けて、スポーツを想起させる デザインの商品や宮崎名物メニューをセブン-イレブンオリジナル商品として順次発売 いたします。

1107	421	東北六魂祭開催記念
1108	421	東北六魂祭開催記念
1131	428	山梨県『第40回信玄公祭り』応援弁当
1162	440	紀の国わかやま国体
1163	440	紀の国わかやま国体
1164	440	紀の国わかやま国体
1165	440	紀の国わかやま国体
1166	440	紀の国わかやま国体
1217	467	近畿まほろば総体記念 元気に応援弁当
1218	468	平城遷都1300年を記念して
1219	468	平城遷都1300年を記念して
1230	476	2012年4月1日政令指定都市 熊本誕生
1231	476	2012年4月1日政令指定都市 熊本誕生
1232	476	2012年4月1日政令指定都市 熊本誕生
1264	488	神戸開港150年記念
1265	488	神戸開港150年記念
1266	488	神戸開港150年記念
1267	488	神戸開港150年記念
1272	492	・ガンバ大阪とは・・・2011年10月1日に設立20周年を迎える、Jリーグに加盟しているプロサッカーチーム。ホームスタジアム所在地は大阪府吹田市。スタジアムで弁当を食べて、ガンバ大阪を応援
1463	564	北陸新幹線 3月14日開業
1464	564	北陸新幹線 3月14日開業
1465	564	北陸新幹線 3月14日開業
1466	564	北陸新幹線 3月14日開業
1471	566	北陸新幹線開業1周年記念
1472	566	北陸新幹線開業1周年記念
1473	566	北陸新幹線開業1周年記念
1495	581	・このお弁当は、地域の人気番組ドォーモ（九州朝日放送）の福岡ソフトバンクホークスを応援する企画ドォーモデーの中で番組出演者や球団選手と一緒に具材やデザイン等を考えて開発した10種類の具材が詰まった商品です
1588	614	農林水産省より“第3回国産野菜生産・利用拡大優良事業者”として『（独）農畜産業振興機構理事長賞』※を津南町農業協同組合営農部営農センター・（株）日の出屋内藤商店・セブンイレブン・ジャパンがグループとして受賞しました。
1589	614	農林水産省より“第3回国産野菜生産・利用拡大優良事業者”として『（独）農畜産業振興機構理事長賞』※を津南町農業協同組合営農部営農センター・（株）日の出屋内藤商店・セブンイレブン・ジャパンがグループとして受賞しました。
1590	614	農林水産省より“第3回国産野菜生産・利用拡大優良事業者”として『（独）農畜産業振興機構理事長賞』※を津南町農業協同組合営農部営農センター・（株）日の出屋内藤商店・セブンイレブン・ジャパンがグループとして受賞しました。
1591	614	農林水産省より“第3回国産野菜生産・利用拡大優良事業者”として『（独）農畜産業振興機構理事長賞』※を津南町農業協同組合営農部営農センター・（株）日の出屋内藤商店・セブンイレブン・ジャパンがグループとして受賞しました。
1592	614	農林水産省より“第3回国産野菜生産・利用拡大優良事業者”として『（独）農畜産業振興機構理事長賞』※を津南町農業協同組合営農部営農センター・（株）日の出屋内藤商店・セブンイレブン・ジャパンがグループとして受賞しました。
1593	614	農林水産省より“第3回国産野菜生産・利用拡大優良事業者”として『（独）農畜産業振興機構理事長賞』※を津南町農業協同組合営農部営農センター・（株）日の出屋内藤商店・セブンイレブン・ジャパンがグループとして受賞しました。

## セブンイレブン「季節性」

商品番号	記事番号	季節性
27	8	寒い冬に体の心まで温まるグラタン
53	14	これからの季節におすすめの温めて更に美味しい焼おにぎり
79	21	季節限定商品濃厚函館 4.0 牛乳
220	63	年末年始限定
221	63	年末年始限定
222	63	年末年始限定
300	96	これから気温が上がる時期に合わせて冷たい中華そばとして発売するもの
308	102	季節の味を存分に味わっていただける
337	114	秋の味覚
338	114	秋の味覚
339	114	秋の味覚
340	114	秋の味覚
341	114	秋の味覚
342	114	秋の味覚
350	117	長野県産の季節の食材や彩りに配慮
373	121	夏にぴったりのカレー
374	122	初夏の『しらすフェア』を開催
375	122	初夏の『しらすフェア』を開催
376	122	初夏の『しらすフェア』を開催
377	122	初夏の『しらすフェア』を開催
397	135	年末年始限定
398	135	年末年始限定
439	146	特につけ麺は季節に合わせて、冷たくても美味しく食べられる冷しつけ麺
443	148	盛夏にぴったりの冷し塩ラーメン
501	167	盛夏に向け、カレーラーメンを冷たくアレンジしました
522	178	盛夏に向けて開発された
565	199	旬の茄子、かぼちゃなどを使用することで、季節感がある
574	200	暑くなるこれからの時期におすすめ
581	202	春を呼ぶ野菜かき菜を使用
582	202	春を呼ぶ野菜かき菜を使用
583	202	春を呼ぶ野菜かき菜を使用
584	202	春を呼ぶ野菜かき菜を使用
585	202	春を呼ぶ野菜かき菜を使用
590	206	暑くなる時期におすすめ
600	212	暑くなる季節におすすめの商品
643	233	・子供にも大人にも食べやすい、野菜たっぷり具だくさんのコク旨キーマカレーソースをたっぷりのせた、夏にぴったりのおむすび
655	239	旬の野菜も使用することで季節感あるものに仕上げ
712	262	盛夏に向け、茹で上げたひもかわを冷たく食べていただく商品規格
733	273	年末年始の帰省・行楽等、人の集まる機会の多い時期に、需要の高まる3～4名向けでの発売
742	278	さっぱり夏らしいデザート
775	293	夏場の人気メニューで気温が上昇する時期に合わせて
817	306	気温が高くなるこれからの季節におすすめで、行楽にもぴったり
824	313	暑い時期にぴったりなつけ麺
857	330	今の季節しか味わえない白子町たまねぎ
858	330	今の季節しか味わえない白子町たまねぎ
872	333	夏野菜を合わせて、梅ドレッシングでさっぱりと食べていただく冷たいパスタ
876	334	年末年始用に3～4人前の期間限定の豪華版岩国寿司
897	343	夏の時期に合わせ発売

898	343	夏の時期に合わせ発売
899	344	これらの商品は暑くなる季節に合わせ、さっぱりとした仕立てに仕上げました
900	344	これらの商品は暑くなる季節に合わせ、さっぱりとした仕立てに仕上げました
901	344	これらの商品は暑くなる季節に合わせ、さっぱりとした仕立てに仕上げました
913	348	年末にかけて良く食べられるすき焼きを弁当に仕立て
916	351	暑くなるこれからの時期におすすめのレモン本来の爽やかな酸味と風味を味わっていただける一品
956	368	山形県はさくらんぼ狩りの行楽時期とも 重なり
957	368	山形県はさくらんぼ狩りの行楽時期とも 重なり
958	368	山形県はさくらんぼ狩りの行楽時期とも 重なり
959	368	山形県はさくらんぼ狩りの行楽時期とも 重なり
960	368	山形県はさくらんぼ狩りの行楽時期とも 重なり
966	374	愛知県内への観光客が増加する連休に合わせ
967	374	愛知県内への観光客が増加する連休に合わせ
977	382	盛夏にぴったりの“冷し塩ラーメン”として開発いたしました
987	385	肌寒くなる時期にも食べられる温かい素麺
1009	397	おかずには季節感たっぷりの野菜をふんだんに使用した煮物を彩りよく盛り付け
1127	426	“ほうとう”を、夏場におすすめの辛口に仕立て。
1132	429	盛夏にぴったりの冷たいつけ麺
1179	445	お花見等の行楽にもピッタリな商品
1189	450	盛夏に向け冷しタイプにアレンジしました
1194	452	帰省や行楽等、人の動きが活発になる時期に合わせてフェア
1195	453	とやま牛の押し寿司を、行楽や帰省で人が集まるお盆の時期に、ボリュームのある棒寿司タイプに規格を変えて発売するもの
1196	454	気温の上昇期に合わせて季節限定にて発売いたします
1201	456	ゴールデンウィーク期間中発売
1284	496	気温上昇時にさっぱりと食べていただけるよう酸味のある柚子ゼリーと人気の杏仁豆腐を組み合わせ
1285	496	暑い季節にさっぱりと食べて頂ける商品
1286	497	鹿児島県産の食材と味付けにこだわった“おせち
1301	501	夏場の体力が落ちる時期に、食欲増進に効果のあると言われている“キムチ”を使用したお弁当やおに
1302	501	夏場の体力が落ちる時期に、食欲増進に効果のあると言われている“キムチ”を使用したお弁当やおに
1303	501	夏場の体力が落ちる時期に、食欲増進に効果のあると言われている“キムチ”を使用したお弁当やおに
1304	501	夏場の体力が落ちる時期に、食欲増進に効果のあると言われている“キムチ”を使用したお弁当やおに
1305	501	夏場の体力が落ちる時期に、食欲増進に効果のあると言われている“キムチ”を使用したお弁当やおに
1381	524	新春の伝統料理がセブン-イレブンに初登場
1382	525	『半夏生』とは、暦の雑節のひとつで、夏至（6月21日）から数えて11日目に当たる7月2日の
1390	530	年明けはうどんで幸せ祈願
1411	540	これから迎える暖かい季節に向けて、ファンタ レモンスカッシュは、爽やかなフレーバー
1412	541	食卓を彩る初夏のさわやかな味わい
1413	541	食卓を彩る初夏のさわやかな味わい
1414	541	食卓を彩る初夏のさわやかな味わい
1428	546	これから新生活を迎える春の季節に向けてリフレッシュしたいとき、気分転換したいときなど、日常生活のあらゆるシーンでお楽しみいただけます
1429	546	これから新生活を迎える春の季節に向けてリフレッシュしたいとき、気分転換したいときなど、日常生活のあらゆるシーンでお楽しみいただけます
1456	560	10/31 のハロウィンに向けた、地区限定商品を発売
1457	560	10/31 のハロウィンに向けた、地区限定商品を発売
1474	567	季節の素材を使用したロールケーキ
1475	567	季節の素材を使用したロールケーキ
1489	578	気温の低い冬場に合わせクリーミーな口あたりに仕上げました
1504	586	これからの季節にぴったりの温かいうどん、そして、食事やお酒のお供にオススメのおつまみにしました

1506	587	初夏の『しらすフェア』を開催
1507	587	初夏の『しらすフェア』を開催
1508	587	初夏の『しらすフェア』を開催
1509	587	初夏の『しらすフェア』を開催
1511	589	年末年始限定
1512	590	年末年始限定
1513	590	年末年始限定
1517	593	春の土用丑の日に、上質な味わいの牛のお弁当を
1527	598	夏でもさっぱりと食べられるよう“ゆず果汁”を加えた商品を共同開発いたしました
1529	599	季節に合わせて冷たい麺として商品化しました
1544	606	気温が下がり、嗜好の変化が生じる季節に合わせて、東北各地でなじみのあるラーメンや蕎麦等のメニューをレンジで温める だけの手軽なタイプに商品化
1545	606	気温が下がり、嗜好の変化が生じる季節に合わせて、東北各地でなじみのあるラーメンや蕎麦等のメニューをレンジで温める だけの手軽なタイプに商品化
1546	606	気温が下がり、嗜好の変化が生じる季節に合わせて、東北各地でなじみのあるラーメンや蕎麦等のメニューをレンジで温める だけの手軽なタイプに商品化
1547	606	気温が下がり、嗜好の変化が生じる季節に合わせて、東北各地でなじみのあるラーメンや蕎麦等のメニューをレンジで温める だけの手軽なタイプに商品化
1548	607	東北地方での 1 月 3 日にとろろを食べることで疲れた胃腸を休ませる“三日とろろ”という風習に合わせて、期間限定で発売するものです
1549	607	東北地方での 1 月 3 日にとろろを食べることで疲れた胃腸を休ませる“三日とろろ”という風習に合わせて、期間限定で発売するものです
1550	607	東北地方での 1 月 3 日にとろろを食べることで疲れた胃腸を休ませる“三日とろろ”という風習に合わせて、期間限定で発売するものです
1602	616	気温が上がる季節にさっぱりと食べられる規格
1604	617	夏場に食べたくなる、爽やかな辛さが特長の商品

## セブンイレブン「食育・健康志向」

商品番号	記事番号	食育・健康志向
5	4	ハスカップとは ビタミン・ミネラルを多く含み、アイヌの人々に「不老長寿の果実」と珍重されてきた。独特の甘酸っぱい味と香りが特徴。
52	13	道庁の健康推進課 北海道の“どさんこ食事バランスガイド”の基準に沿ってカロリーは約 559kcal と控えめながらも、栄養バランスが良く食べ応えある商品
76	20	食感の良い十勝産の長芋とわかめ、めかぶ等をたっぷり盛り付けた、健康感の高い生野菜サラダ
97	28	道産の野菜（じゃがいも、小松菜、玉ねぎ）等を使用し、1日に必要な野菜の3分の1が摂取可
275	83	生産量日本一「伊那食品工業」の寒天を使用した麺とサラダを組み合わせた低カロリー、ヘルシーながらも一食で満足できるパスタサラダ
276	83	生産量日本一「伊那食品工業」の寒天を使用した麺とサラダを組み合わせた低カロリー、ヘルシーながらも一食で満足できるパスタサラダ
295	92	添加物や食塩を一切加えずに製造した自然な味わいのクリームチーズ
303	98	寒天を使用することでの「低カロリー」、酢を使用することでの「健康感」を訴求した商品規格となっております
304	98	寒天を使用することでの「低カロリー」、酢を使用することでの「健康感」を訴求した商品規格となっております
308	102	信州きのこマイスター認定協議会』から認定された“信州きのこマイスター”監修のもと開発。きのこの栄養や機能性を活かした美味しい料理の方法をはじめ幅広くご意見をいただき
333	112	ロメインレタス一般的に玉レタスに比べて栄養価が高いことでも知られている 長野県とセブン-イレブン・ジャパンとの共同企画
343	115	長野県が取り組む信州 ACE（エース）プロジェクト世界で一番（ACE）の健康長寿を目指す想いを込めた、健康づくりの県民運動の名称Action：体を動かす、Check：健診を受ける、Eat：健康に食べる 一食分として望ましいエネルギー、食塩相当量、野菜使用量等の基準に沿った、バランス
350	117	長野県との共同企画 長野県が取り組む信州 ACE（エース）プロジェクト 世界で一番（ACE）の健康長寿を目指す想いを込めた、健康づくりの県民運動の名称action：体を動かす、Check：健診を受ける、Eat：健康に食べる 塩分や野菜の量など、健康に配慮するとともに
373	121	長野県との共同企画 長野県が取り組む信州 ACE（エース）プロジェクト世界で一番（ACE）の健康長寿を目指す想いを込めた、健康づくりの県民運動の名称action：体を動かす、Check：健診を受ける、Eat：健康に食べる 一食分として望ましいエネルギー、食塩相当量、野菜使用量等の基準に沿った、バランスの良い食事
384	129	御飯には、錦糸玉子、青菜、ひじきを彩り良く盛り付け、健康感のある商品に仕立てました
385	130	桜海老は、殻から頭まで栄養素を丸ごと食べられ、数多くの栄養素が含まれている食材としても知られ
389	133	静岡県民の食育・健康づくりを応援します 静岡県の『栄養成分表示店の登録制度』と、『しずおか健康いきいきフォーラム 21』の推進する『しずおか健康づくりサポーター登録制度』にセブン-イレブンとして賛同、登録し、栄養バランスと地産地消を取り入れ、1日に必要とする約 1/3 以上の野菜量目が摂取できる弁当に仕立てました
399	136	カロリーは約 598kcal と低カロリーで、調味料の醤油・塩についても、美味しさを維持しながら塩分値を抑えたものを使用し、健康感のあるお弁当に仕上げ
421	140	（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに栄養成分表示店しずおか健康づくりサポーターとして賛同し、食育応援弁当の第 3 弾として発売するもの 調味料の醤油・塩は、美味しさを維持しながら塩分値を抑えたものを中心に使用。カロリーについても約 598kcal と低カロリーで、健
422	140	静岡県が推進する野菜摂取量の増加（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに栄養成分表示店しずおか健康づくりサポーターとして賛同し、食育応援弁当の第 3 弾として発売するもの ◇“野菜を美味しく食べられる”がコンセプトの、洋風惣菜の盛り合わせ（野菜量目は約 130gと1日の必要量の約 1/3 が摂取可能）
423	140	静岡県が推進する野菜摂取量の増加（野菜大好き！！～野菜をいっぱい食べよう～）というテーマに栄養成分表示店しずおか健康づくりサポーターとして賛同し、食育応援弁当の第 3 弾として発売するもの ◇各栄養素を効果的に摂取できる、朝食欠食改善メニュー
441	147	静岡県の取組んでいる『6月は食育月間、毎月19日は食育の日』にちなんで、セブン-イレブン店頭でも商品を通して連携するものです 野菜の摂取の促進・啓発をするもの

442	147	静岡県の実践している『6月は食育月間、毎月19日は食育の日』にちなんで、セブン-イレブン店頭でも商品を通して連携するものです 野菜の摂取の促進・啓発をするもの
480	160	カロリー控えめ
488	162	野菜を120g以上使用。カロリー1食あたり593kcal
503	168	7種の野菜を合計120g以上使用、1日の必要量の約1/3が摂取可能。1食あたり598kcalと低カロリー
535	187	1日に必要とされる野菜摂取量の約1/3(約120g)を使用した健康的な商品
536	188	一日の塩分摂取目安量10gの1/3以下に抑えた塩分と野菜量120g以上の商品設計
546	191	低カロリー(1食545kcal)・低脂肪(1食12.7g)・塩分控えめ(3.8g)で、食事成分のバランスが良い弁当に仕上がりました
547	192	①野菜がたっぷり200g摂れる(国の「健康日本21」や県の「とちぎ健康21プラン」の野菜摂取目標値350g(1日)の半分以上を1食でクリア)②低カロリー、低脂肪、低塩分で栄養バランスがよい③原材料は全て国産原料を使用している等、こだわりを持ったヘルシー弁当です
552	194	①食物繊維、ギャバ、ミネラルを含む発芽青玄米を23%使用 ②減塩の鮭(通常半量である約3%)を具材に使用
553	194	①リン酸塩不使用のハムを使用 ②食物繊維を通常パンよりも多く含んでいるライ麦パンを使用
565	199	栃木県が推進するヘルシー弁当基準 ①主食、主菜、副菜が揃っている。 ②エネルギー：600～800kcal ③塩分：4g以内 ④野菜(芋類含む)：100g以上 ⑤栄養成分表示を行っている (エネルギー 脂質 食塩)
581	202	美しい緑色の葉には、βカロテン、ビタミン、鉄分、カルシウム等、ほうれん草や小松菜を上回る栄養価
582	202	美しい緑色の葉には、βカロテン、ビタミン、鉄分、カルシウム等、ほうれん草や小松菜を上回る栄養価
583	202	美しい緑色の葉には、βカロテン、ビタミン、鉄分、カルシウム等、ほうれん草や小松菜を上回る栄養価
584	202	美しい緑色の葉には、βカロテン、ビタミン、鉄分、カルシウム等、ほうれん草や小松菜を上回る栄養価
585	202	美しい緑色の葉には、βカロテン、ビタミン、鉄分、カルシウム等、ほうれん草や小松菜を上回る栄養価
587	204	低カロリー(約568kcal)、減塩醤油の使用で塩分控えめ(約3.6g)で、野菜の摂取も充分(1食約130g)な健康感のあるお弁当
588	205	野菜の摂取も充分(1食約146g) [カロリー：約611kcal]
589	205	野菜の摂取も充分(1食約130g) [カロリー：約566kcal]
624	227	健康を意識したお客様に対して、具材の中に野菜を混ぜ込むことで、おいしく野菜が摂取できるように工夫したお弁当
655	239	健康いばらき21"の基準に基づいた、健康バランスを考えた弁当
678	243	エネルギー約597kcal、野菜使用量はたっぷり約120g以上と、健康感のあるお弁当
680	245	エネルギー約597kcal、野菜使用量はたっぷり約120g以上と、健康感のあるお弁当
726	268	群馬県との地域活性化包括連携協定に基づき、群馬県が元気県ぐんま21協力店(食部門)の中で定める、県民の適切な食生活管理の基準(エネルギー650kcal以下、野菜量120g以上、塩分値3.3g以下)を参考に開発
727	269	栄養価の高い赤鶏の半熟玉子、ねぎ入りの揚げ玉、刻みねぎをトッピング
728	270	栄養価の高い赤鶏の半熟たまごを使用
730	271	栄養価の高い赤玉玉子を加えて、混ぜて食べていただく商品
735	275	ボリュームがありながらも、カロリーは543kcalと控えめ
774	292	低カロリーでヘルシーメニュー
775	293	カロリー(491kcal)・脂肪(5.4g)・塩分(1.5g)でヘルシーなメニュー
776	294	ボリュームがありながらも、カロリーは、約593Kcalと控えめ
782	296	栄養のバランスに配慮した、ボリュームがありながらもカロリーは約561Kcalと控えめで体に優しいお弁当
836	319	1日に必要とされる緑黄色野菜120g以上を1食で摂取できる仕立て
842	320	江戸菜を組合せることで栄養バランスも考慮した商品

844	322	それぞれのお弁当は、20～40代男性の健康を考え、「エネルギー 700kcal 以下」「塩分 4g 以下」「脂質 14～22g」「野菜量 120g 以上」という4つのポイントにこだわり
845	323	肉、魚、貝、野菜の色々なおかずが楽しめる、栄養バランスの良いヘルシーなお弁当
846	324	ボリュームがありながらも使用野菜が豊富で低カロリーの、栄養バランスの良いお弁当
848	326	炭火でじっくりと焼き上げた千葉県産豚肉のバラ肉とロース肉を使用し、健康感のある麦飯の上に盛り
857	330	1食あたり 35 キロカロリーとヘルシーな商品
862	331	赤水菜は通常の水菜に比べて茎が太くて瑞々しく、苦味をほとんど感じない品種で、特にアントシアニンを豊富に含んだ赤紫の茎が特長
877	335	・栄養バランスとボリュームを考えたお弁当
882	336	はなっこりー 花の部分だけでなく、茎や葉も全部食べられ、ホウレンソウ並みのビタミンCを含み、食物繊維も多い
914	349	低カロリー（509kcal）、塩分控えめ（3.6g）、低脂肪（13.1g）でおかずも充分摂れるバランスのとれた組み合わせ（1食約 20g）
941	362	ヘルシーな豚肉としてブランドを確立している地元庄内産豚を使用し
948	365	気になるカロリーを抑えながらも、しっかりとした味付け
953	366	発芽胚芽米「月山まんま」を約 20%配合した栄養価の高い御飯に、山形県産青菜葉を混ぜ込んだおにぎり
969	376	野菜は約 117g とボリュームたっぷりで 1 日の必要量の約 1/3 が摂取可能。カロリーは約 628kcal と控えめ、また食物繊維約 5g、塩分約 4g と健康感ある商品
970	377	カロリーは約 685kcal と控えめな、健康感ある商品
971	378	ビタミン B1 等の素をバランスよく摂取できる食材を使って調理しながらも、カロリーを約 724kcal に抑えた健康感あるお弁当
975	381	1 日に必要な野菜量の約半分（188g）が摂取できる具材感たっぷり冷製パスタ
994	387	一日に必要な野菜量 350g の約 1/3 が摂取可能
1091	417	食べる人が元気になる・福島の生産者の人々が元気になる・福島に暮らす人々が元気になるお弁当」をコンセプトに
1130	427	・野菜量目は約 175g とボリュームたっぷり、1 日の必要量の 1/3 以上が摂取可能 ・約 596kcal と低カロリーで、塩分値も抑えた健康感あるお弁当
1139	431	食べ応えがありながらヘルシーな蒸し鶏
1150	434	「和歌山県食育推進月間」に併せて、県のガイドラインに沿ったお弁当を開発。ご飯は、もち米や黒米等の七穀米を使用
1151	435	七穀米と野菜をたっぷり使用した、1 食で満足できる健康感あるお弁当
1155	436	カロリー 611 kcal、塩分 3.05 g、野菜 105 g 等、「メタボリックシンドローム」を意識した基準に準拠
1215	465	カロリー 634 kcal、野菜 120 g 以上の、「メタボリックシンドローム」を意識した基準に準拠
1217	467	ボリュームがありながらもカロリー約 682kcal、野菜使用量約 110g（1 日の必要量の約 1/3）等、健康に考慮。「働き世代」のお父さん達にもぴったりなお弁当
1233	477	ボリュームがありながらも、カロリーは 697kcal と控えめ
1268	489	カロリーは約 660kcal と低カロリー
1273	493	・野菜の栄養分を損なわず、食感を残した仕立て ・醤油の原料である大豆のうまみ成分のみを使用することで塩分控えめでもコクのある味わい
1274	493	豚肉、人参（赤）、玉ねぎ、大根、もやし（白）、さつまいも（黄）、ねぎ（緑）、こんにゃく、椎茸（黒）の 5 色の食材をバランスよく摂取できる仕立て
1275	493	健康増進法で定められた 4 種のミネラル（カルシウム・マグネシウム・鉄分・銅）が摂取できる仕立て
1292	499	野菜は約 123g とボリュームたっぷり、1 日の必要量の約 1/3 が摂取可能。カロリーは約 642kcal と控えめで、食物繊維約 7.3g と健康感ある商品に仕上げ
1300	500	調味料の醤油は、美味しさを維持しながら塩分値を抑えたものを主に使用。カロリーについても約 571kcal と低カロリーで、健康感あるお弁当食物繊維を美味しく摂れるよう配慮
1301	501	人参と松の実（人参は各務原市、松の実各務原市の姉妹都市である韓国・春川（チョンチュン）市の特産物）を使用していることが特徴で、この二つの食材はキムチの味を一層美味しくするとともに、栄養価を高める効果があると言われております



## セブンイレブン「人気店監修」

商品番号	記事番号	人気店監修
14	6	北海道らーめんてつや
107	31	函館にある洋食店五島軒
108	31	函館にある洋食店五島軒
109	31	函館にある洋食店五島軒
110	31	函館にある洋食店五島軒
111	31	函館にある洋食店五島軒
112	31	函館にある洋食店五島軒
113	31	函館にある洋食店五島軒
114	31	函館にある洋食店五島軒
115	31	函館にある洋食店五島軒
116	31	函館にある洋食店五島軒
122	35	札幌人気ラーメン店さっぽろ純連
123	36	旭川発の人気ラーメン店らーめん山頭火
124	37	札幌人気ラーメン店さっぽろ純連
128	40	札幌の人気スープカレー店らっきょ大サービス
153	45	北海道人気ラーメンらーめん てつや
283	87	信州ラーメン界のカリスマ塚田謙司氏監修
284	87	信州ラーメン界のカリスマ塚田謙司氏監修
287	89	長野県松本の名店寸八らあめん
300	96	長野県松本の名店寸八らあめん
301	96	長野県松本の名店寸八らあめん
305	99	長野県の八ヶ岳の大自然のなかに位置する「八ヶ岳高原ロッジ」の高野尾料理長監修
306	100	長野県人気焼肉店NAMSAN南山
313	105	信州ラーメン四天王：らあめん寸八おおぼしゆいが麵匠 文蔵
320	107	長野の有名ラーメン店ゆいが
321	107	長野県諏訪市の有名ラーメン店ハルピン店
427	142	静岡県・沼津の人気ラーメン店松福
439	146	静岡県・沼津の人気ラーメン店松福
440	146	静岡県・沼津の人気ラーメン店松福
443	148	静岡県・藤枝市の人気ラーメン伊駄天
444	149	静岡県・藤枝市の人気ラーメン伊駄天
516	174	新潟県名店ラーメン亭 孔明
522	178	新潟県名店ラーメン亭 孔明
528	182	新潟県燕市の名店らーめん処 潤
529	182	新潟県燕市の名店らーめん処 潤
601	213	・全国で唯一の餃子専門店の協同組合である宇都宮餃子会
620	226	神奈川県横浜中華街 四五六菜館監修
627	228	神奈川県横浜中華街 四五六菜館監修
633	230	神奈川県横浜中華街 四五六菜館監修
635	231	神奈川県横浜中華街 重慶飯店
638	232	神奈川県横浜中華街 重慶飯店
644	234	神奈川県横浜中華街 重慶飯店
647	235	神奈川県横浜中華街 重慶飯店
694	254	茨城県の名店麵堂稲景
720	267	群馬県富岡市高田食堂
721	267	群馬県富岡市高田食堂
773	291	・埼玉県東松山やきとり各店のこだわりある辛みそを参考にした埼玉県東松山の当地名物東松山やき
829	315	「伝説のすた丼屋」「名物・すた丼の店」監修
830	316	多摩地区のラーメン店有志 14 店舗で結成したラーメン多摩組



## セブンイレブン「地域団体との連携」

商品番号	記事番号	地域団体
52	13	・北海道栄養士会
92	27	・富良野食のトライアングル（農・商・消）研究会監修
93	27	・富良野食のトライアングル（農・商・消）研究会監修
94	27	・富良野食のトライアングル（農・商・消）研究会監修
95	27	・富良野市ぶどう果樹研究所
96	27	・富良野市ぶどう果樹研究所
127	39	・札幌市円山動物園
296	93	・長野県駒ヶ根ソースかつ丼会公認
308	102	・『信州きのごマイスター認定協議会』から認定された“信州きのごマイスター”監修
330	110	・長野県上田市美味だれで委員会からアドバイスをいただき、地元でも愛される商品
413	138	・静岡県桜えびやきそば普及会（公認）
448	152	・静岡県みしまコロッケの会
452	155	・静岡県みしまコロッケの会
453	155	・静岡県みしまコロッケの会
496	164	・新潟県上越調理師会が定めるスキー汁の定義
500	166	・新潟県三条飲食店組合
512	172	・新潟県三条カレーラーメン部会
523	179	・新潟県三条カレーラーメン部会
546	191	・栃木県食生活改善推進団体連絡協議会の協力により開発
602	214	・神奈川県カレーの街よこすか推進委員会
603	215	・神奈川県カレーの街よこすか推進委員会
604	215	・神奈川県カレーの街よこすか推進委員会
605	215	・神奈川県カレーの街よこすか推進委員会
703	259	・群馬県前橋市の市内観光関係者で組織されたようこそまえばしを進める会
704	259	・群馬県前橋市の市内観光関係者で組織されたようこそまえばしを進める会
710	261	・群馬県前橋市の市内観光関係者で組織されたようこそまえばしを進める会
711	261	・群馬県前橋市の市内観光関係者で組織されたようこそまえばしを進める会
718	265	・群馬県前橋市の市内観光関係者で組織されたようこそまえばしを進める会
727	269	・麺のまちうどんの里館林振興会に監修いただき
728	270	・麺のまちうどんの里館林振興会に監修いただき
734	274	・今回の商品も“麺のまちうどんの里館林振興会”に監修
819	308	・東京都ラーメンによるまちづくりを目指す八麺会
820	309	・東京都ラーメンによるまちづくりを目指す八麺会
824	313	・東京都ラーメンによるまちづくりを目指す八麺会
825	313	・東京都ラーメンによるまちづくりを目指す八麺会
826	313	・東京都ラーメンによるまちづくりを目指す八麺会
835	319	・東京都ラーメンによるまちづくりを目指す八麺会
922	353	・広島県府中商工会議所・備後府中焼きを広める会
923	354	・広島県府中商工会議所・備後府中焼きを広める会
933	357	・広島県府中商工会議所・備後府中焼きを広める会
1101	419	・サッカーを通じて地域を活性化させたいという共通の想いを抱くサッカーチーム福島ユナイテッド FCが協力して実施いたします
1102	419	・サッカーを通じて地域を活性化させたいという共通の想いを抱くサッカーチーム福島ユナイテッド FCが協力して実施いたします
1103	419	・サッカーを通じて地域を活性化させたいという共通の想いを抱くサッカーチーム福島ユナイテッド FCが協力して実施いたします
1104	419	・サッカーを通じて地域を活性化させたいという共通の想いを抱くサッカーチーム福島ユナイテッド FCが協力して実施いたします



## セブンイレブン「教育研究機関との連携」

商品番号	記事番号	教育研究機関との連携
80	22	・留萌千望高等学校の生徒達の意見を参考に
97	28	・天使大学監修（生徒さんから見て）お父さんに食べてもらいたいヘルシーなお弁当」がコンセプトのお
421	140	・静岡県立大学食品栄養科学部の市川准教授および学生さんの栄養学を学んだ知識、食育に配慮したご意見を参考に開発いたしました
422	140	・静岡県立大学食品栄養科学部の市川准教授および学生さんの栄養学を学んだ知識、食育に配慮したご意見を参考に開発いたしました
423	140	・静岡県立大学食品栄養科学部の市川准教授および学生さんの栄養学を学んだ知識、食育に配慮したご意見を参考に開発いたしました
488	162	・新潟医療福祉大学の協力により、厚生労働省「食事バランスガイド」に沿った 1 食の食量と素材のバランスがとれた「健康体験型のお弁当」として開発
503	168	・新潟県と新潟市の「健康づくり支援店」の主旨に基づき、新潟医療福祉大学の学生さんと一緒に「健康体験型のお弁当」として開発
535	187	・新潟医療福祉大学の学生の方の意見を取り入れて作られた、新潟医療福祉大学とセブン-イレブンとの共同開発商品
536	188	・新潟医療福祉大学とセブン-イレブンとの共同開発商品
588	205	・宇都宮文星短期大学の学生さんと共同開発したお弁当
589	205	・佐野短期大学の学生さんと共同開発したお弁当
678	243	・常磐大学健康栄養学科の先生、学生の方々から、「見た目」「味」「具材」等について栄養学を学んだ知識を参考に幅広くご意見をお聞きし、「働き世代応援弁当」をコンセプトに開発いたしました
680	245	・常磐大学健康栄養学科の先生、学生の方々から、「見た目」「味」「具材」等について栄養学を学んだ知識を参考に幅広くご意見をお聞きし、「働き世代応援弁当」をコンセプトに開発いたしました
726	268	・桐生大学 医療保健学部 栄養学を学ぶ学生さんの意見を参考に、普段よりセブン-イレブンのお弁当をご利用の 30 代から40 代の働き盛りの男性を中心に、広く県民の皆様の食生活を応援するお弁当に仕上げました
782	296	・埼玉県立大学で健康科学を学ばれている学生さんに、商品企画の段階から開発に参加いただき、栄養のバランスに配慮した、ボリュームがありながらもカロリーは約 561Kcal と控えめで体に優しいお弁当
844	322	・聖徳大学・和洋女子大学の生徒さんと一緒に開発しました『栄養士のタマゴが考えた食育弁当』
845	323	・聖徳大学の学生さんと一緒に開発しました『栄養士のタマゴが考えた食育弁当』
846	324	・聖徳大学の学生さんと一緒に開発しました『栄養士のタマゴが考えた食育弁当』
948	365	・山形県立米沢女子短期大学健康栄養学科専攻の学生の方にご協力いただき、「食べる人が元気になる・山形の生産者の人々が元気になる・山形に暮らす人々が元気になるお弁当」をテーマに開発い
949	365	・山形県立米沢女子短期大学健康栄養学科専攻の学生の方にご協力いただき、「食べる人が元気になる・山形の生産者の人々が元気になる・山形に暮らす人々が元気になるお弁当」をテーマに開発い
971	378	・愛知学院大学の酒井教授および学生さんの、栄養学を学んだ知識、食育に配慮したご意見を参考に開発いたしました
994	387	・活水女子大学の学生から「見た目」「味」「具材」等、栄養学を学んだ知識や食育に配慮したご意見を参考に、ボリュームがありながらもヘルシーなお弁当を完成させることができました。
1091	417	・栄養学を学ぶ郡山女子大学家政学部食物栄養学科専攻の学生の方々にご協力いただきました。
1092	417	・栄養学を学ぶ郡山女子大学家政学部食物栄養学科専攻の学生の方々にご協力いただきました。
1093	417	・栄養学を学ぶ郡山女子大学家政学部食物栄養学科専攻の学生の方々にご協力いただきました。
1094	417	・栄養学を学ぶ郡山女子大学家政学部食物栄養学科専攻の学生の方々にご協力いただきました。
1130	427	・山梨学院短期大学食物栄養科の教授や、学生の方々から栄養学を学んだ知識をもとに幅広くご意見をいただき、「山梨県を紹介し、おいしく食べられるお弁当」をコンセプトに開発いたしました
1155	436	・和歌山信愛女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻の学生の方にご協力を頂き、「見た目」や「味」「商品の内容」等、幅広くご意見をお聞きし、「がんばるお父さんに食べてもらいたいヘルシーなお弁当」をテーマに開発いたしました
1177	445	・福岡市の大学生のアイデアから生まれたスイーツ

1215	465	・奈良女子大学生生活環境学部食物栄養学科の先生をはじめ、奈良女子大学・奈良の食プロジェクトの学生の方々（奈良の食材を通じて地域活性化に取り組む女子大生の方）にご協力をいただき、「見た目」「味」「具材」等幅広くご意見をお聞きし、「働き世代応援弁当」をコンセプトに開発いたしました。
1217	467	・奈良県立磯城野高等学校フードデザイン科の生徒さんにご協力いただき開発
1300	500	・岐阜女子大学家政学部健康栄養学科の生徒様達の栄養学を学んだ知識、食育に配慮したご意見を参考に開発いたしました
1451	558	・石川県立金沢商業高校の学生さんとの取組み創立 110 年を迎えた伝統ある商業高校の有志 9 名で構成されたメンバーで、地元の味や食文化を実際に確認していただき、メニューや食材を選定。商品名や掛け紙デザイン等にも意見を反映いたしました。
1452	558	・石川県立金沢商業高校の学生さんとの取組み創立 110 年を迎えた伝統ある商業高校の有志 9 名で構成されたメンバーで、地元の味や食文化を実際に確認していただき、メニューや食材を選定。商品名や掛け紙デザイン等にも意見を反映いたしました。
1453	558	・石川県立金沢商業高校の学生さんとの取組み創立 110 年を迎えた伝統ある商業高校の有志 9 名で構成されたメンバーで、地元の味や食文化を実際に確認していただき、メニューや食材を選定。商品名や掛け紙デザイン等にも意見を反映いたしました。
1454	558	・石川県立金沢商業高校の学生さんとの取組み創立 110 年を迎えた伝統ある商業高校の有志 9 名で構成されたメンバーで、地元の味や食文化を実際に確認していただき、メニューや食材を選定。商品名や掛け紙デザイン等にも意見を反映いたしました。
1632	625	国立国際医療研究センターの糖尿病専門チーム監修の『10 種野菜の彩りプレート』

## セブンイレブン「地元メーカーとの連携」

商品番号	記事番号	地元メーカー
24	7	北海道網走に工場のあるオホーツク金印の商品
30	8	北海道十勝にある和菓子メーカーの 十勝大福本 舗 で製造された和菓子をフェアに合わせて5アイテム新発売
32	8	北海道十勝の銘店柳月商品各種
307	101	・伊那食品工業株式会社（長野県伊那市）ご協力のもと開発いたしました。うどん、そば、ラーメン等のチルドカップ麺について、商品規格上必要だったプラスチックフィルムを海藻から作られたフィルムに変更することにより、ゴミの削減を可能にしたコンビニ業界初の取組みです 海草から作った食べられるフィルムのご紹介・伊那食品工業(株)が特許技術を持つ、海草（寒天）から生まれた食べられる フィルムトンポのはねを使用・熱を加えることで溶けてゴミにならない“環境に優しい21世紀の新素材”
502	167	・新潟県 新しい食の提案として、三条市内の漬物メーカーである野島食品様に依頼し、カレー風味の漬物を開発、同時発売 いたします
548	193	・栃木県 滝沢ハム株式会社
549	193	・栃木県 滝沢ハム株式会社
550	193	・栃木県 滝沢ハム株式会社
551	193	・栃木県 滝沢ハム株式会社
555	196	・栃木県内に炭化設備を持つわらべや日洋株式会社 ・原料供給メーカーの滝沢ハム株式会社
649	236	・久慈浜水産加工協同組合および、しらす加工工場としてISO22000を取得している近代的で衛生的な設備を持つ、小松水産株式会社の協力を得ることで、生産 履歴を明確にし、安全・安心を訴求
817	306	・奥多摩山葵栽培組合様と加工業者であるカネク株式会社様（業界唯一の HACCP 認定企業）のご協力により、わさび本来の風味を活かしたおにぎりとして、商品化することができました
1539	604	・福島県相馬双葉漁業協同組合、しらす加工工場である有限会社丸太水産、株式会社海祥にご協力いただき、今年獲れた新物しらすの旨味を手軽に味わっていただける商品 に仕上げました
1540	604	・福島県相馬双葉漁業協同組合、しらす加工工場である有限会社丸太水産、株式会社海祥にご協力いただき、今年獲れた新物しらすの旨味を手軽に味わっていただける商品 に仕上げました
1541	604	・福島県相馬双葉漁業協同組合、しらす加工工場である有限会社丸太水産、株式会社海祥にご協力いただき、今年獲れた新物しらすの旨味を手軽に味わっていただける商品 に仕上げました

ローソン（各要因のシソーラス）

## ローソン「地域特産品」

商品番号	記事番号	地域特産品（農畜産品・加工品）
1	1	高知県脱藩の道、四万十川支流にちなんで四万十鶏を使用。四万十鶏を使用したチキン南蛮にマヨネーズとケチャップにレモン風味を加えた
2	1	高知県脱藩の道、四万十川支流にちなんで四万十鶏を使用。
3	1	高知県岩崎弥太郎の生誕の地、安芸にちなんで、安芸産ゆずを使用した
4	1	高知県 脱藩の道、四万十川支流にちなんで四万十鶏を使用。四万十鶏を高知県産生姜を使用した南蛮たれで仕上げました
5	1	高知県 ジョン万次郎生誕の地、土佐清水で水揚げされた「宗田かつお」と 脱藩の道、四万十川支流にちなんで四万十鶏を使用。かつおめしおにぎりと四万十鶏の唐揚げが入ったおにぎり
6	1	高知県 ジョン万次郎の生誕の地、土佐清水で水揚げされた清水さばを使用。清水さばを焼いてほぐして、おにぎりの具材としています。素材そのものの旨さが楽しめる一品です。土佐・龍馬であい博イメージキャラクター
7	2	宮城県 仙台味噌を使用した鰹ベースのスープに、しょうがの効いた辛味噌噌仕立て肉味噌がアクセントになっています
18	4	「朝色紅茶」は宮城県北部に位置する美郷町の特産品で、宮城県美郷町の紅茶茶葉を練り込んだバタークリームで、紅茶独特の風味が香る菓子パンに仕上げました
19	5	岩崎弥太郎の生誕地である高知県安芸産のゆず果汁を使用。ゆずのさわやかな風味が特長です
20	5	高知県産の文旦の果皮入りソースとホイップクリームを揚げパンでサンドしました
21	5	高知県産のゆずの果皮入りソースとホイップクリームを揚げパンでサンドしました
26	7	鶏肉文化である福岡ならではの鶏肉を使用した、すき焼き重。具材は柔らかなモモ肉とにんじん、しいたけ、豆腐など盛りたくさん。食材の旨みを感じられるよう甘めの味付けに仕上げました。
29	7	鹿児島産の黒豚のみをたっぷりを使用した焼肉重。鶴岡選手の希望の醤油感のあるタレで味付けしました。黒豚の旨みを引き出した味付けは鶴岡選手の母、秀子さんのおぶくろの味です
30	7	鹿児島県産黒豚焼肉重を女性でも食べやすいよう、おにぎりにしました。肉がたっぷり入ったボリュームのある逸品
31	7	鹿児島県産黒豚モモのとんかつを使用。
32	7	パスタサラダに、鹿児島産黒豚の豚しゃぶをトッピング。ドレッシングは豚しゃぶ定番の胡麻ドレッシングで
33	7	焼きそばに、たっぷりの鹿児島産黒豚とキャベツ、紅生姜をトッピングしました
41	8	島根県産の豚肉・奥出雲産のまいたけを使用島根県産の豚肉を濃厚なタレで味付けし、焼き上げました。奥出雲産のまいたけを炒めてトッピングしています
42	8	島根県産の豚肉・奥出雲産のまいたけを使用 島根県産豚の焼肉をはさんだおにぎり、奥出雲産まいたけの炊き込みご飯のおにぎりのセットです。大山どりの竜田揚げと玉子焼をおかずとして盛り合わせました。※島根県・鳥取県のみ販売です
43	8	しじみ醤油を使用 島根県宍道湖でとれたしじみを煮出して使用したこだわりの醤油に、昆布だしを合わせ、香ばしく焼き上げました。※中国地区5県での販売です
44	9	高知県四万十鶏を使用 四万十鶏のチキンカツと玉ねぎを玉子でとじています。ダシを効かせ、ボリューム豊かに仕上げました。
45	9	高知県四万十鶏・土佐清水のさばを使用 四万十鶏のチキン南蛮おにぎり、土佐清水のさばのほぐし身を使用したおにぎりのセットです
46	9	高知県四万十鶏を使用 四万十鶏を天ぷらにして、だし醤油で味付けした焼うどんにトッピングしました。
47	9	高知県四万十鶏を使用 四万十鶏を甘辛く焼き上げ、照焼きソースとマヨネーズで仕上げました。
48	9	高知県産黒糖を使用 高知県産の黒糖が入った大きなロシアパンです
55	11	千葉県香取郡多古町で育った元気豚を使用したかつ重です。元気豚は普通の豚と比べサシが多く入っていて柔らかく、甘み・コクが特徴です
57	11	千葉県やわらかなシューロール生地に、八千代牛乳入りカスタードクリームと八千代牛乳入りホイップクリームをサンドしました

58	11	千葉県産のピーナッツを使ったふんわり食感のクリームを包みました。口当たりの軽いシュークリームです。 千葉県産ピーナッツはピーナッツ全体の23%使用
81	17	青森県産の食材を使用「八戸前沖さば」「源タレ」で味付けした青森県産豚の焼肉」「青森県産ごぼう使用の野菜の煮物」と、白飯に加え青森でおなじみの「甘い赤飯」も盛付けました
82	17	青森県脂ののった八戸前沖さばを甘辛いタレで味付けし、味飯にトッピングしました。駅弁に見立てた「わっぱ」風の容器を使用しています
85	19	鳥取県「境港で水揚げされたあじ」使用 境港で水揚げされたあじを丁寧にほぐし、ごはんと合わせました 《山陰地区限定発売》
87	19	「大山どり」使用 鳥取県の特産品である大山どりをスパイシーに揚げ、夏向きのピリ辛チリソースと合わせました
88	20	「北海道十勝産の牛肉」を使用しています。甘めのタレとマヨネーズで十勝産ビーフを味付けしました
89	20	「北海道十勝産の豚肉」を使用しています。ジューシーな焼そばに、甘めのタレで和えた十勝産ポークと、とろけるチーズをトッピングしコクのある味付けに仕上げました
90	20	「北海道十勝産牛肉」、ハンバーグ、ナポリタンスバゲティを組み合わせています。
91	20	「北海道十勝産の野菜」と牛肉が入ったカレーを具にした、ボリュームのあるカレーパンです。サクサクとした食感が特徴です。※価格は1個の単価です
92	20	「北海道十勝産の牛肉」をたっぷり使用しています。十勝産ビーフに甘辛いタレを絡め仕上げました
93	20	「北海道十勝産の豚肉」を使用しています。パラパラとした食感に仕上げた炒飯に、炭火風味のタレに絡めた十勝産ポークをトッピングしました
94	21	埼玉県産の秩父味噌
104	25	福岡県朝倉産「富有柿」を使用した柿餡とクリームを生地にはさんで巻き、柿餡が綺麗に見えるようにトッピング方法にも工夫しました
105	26	北海道美瑛産の豚肉とじゃがいもを使った、豚しゃぶ、揚げじゃがいもをトッピング。コクのあるカレーつゆでいただく、付け麺タイプのカレーうどんです
106	26	北海道 30種類以上のスパイスをブレンドして炊き上げたドライカレーに美瑛産豚肉のひき肉を混ぜ込みました。カレーソースを中具にしたおにぎりです
107	26	北海道 具材に美瑛産の豚肉とじゃがいもを使用しています。30種類以上のスパイスをブレンドした旨みのある辛さが特徴のカレーです
117	27	十勝産バター
121	28	北海道 深川産そばの実を混ぜて炊き込んだそばめしです。 天ぷらはかぼちゃ、さつまいも、いか、海苔、海老、竹輪の6種。ゆで玉子、かまぼこもトッピングしました
122	28	北海道 深川産そばの実を混ぜて炊き込んだそばめしです。 中具に甘辛の鶏肉を入れて、しっかりとした味付に仕立てました
123	28	北海道 美瑛産ポークを焼肉のタレとマヨネーズでしっかりと味付けしました
125	29	安全・安心の北海道産すずまる大豆100%使用。
134	30	福井県産のもち米の求肥もちとチョコクリームホイップを包み、クランチをのせてチョコを半掛けしました
135	30	石川県能登町産のブルーベリーを使用したジャムとカスタードクリームをのせ、チョコを半掛けした風味のよいデコッシュです
136	30	とやまアルペン乳業の富山産牛乳を使用した生地チョコを折り込んで焼き上げチョコチップ入りホイップクリームをはさんでチョコを半掛けしました
137	31	北海道留萌産の“たご”を使ったザンギ(唐揚)を2個トッピングしました。
138	31	北海道留萌産の“たご”を具材にしたおにぎりです。ソース味で炊き込んだご飯に“たご”と天かす、ねぎ、紅生姜を混ぜ込み、たご焼き味に仕立てました
139	31	北海道留萌の特産物である“数の子”を具材にしたおにぎりです
140	31	北海道 スープには日本最北の酒蔵「國稀酒造」の酒粕を使用しました。風味のある酒粕と白味噌をブレンドし、コクと旨みのある味付けに仕上げました
141	32	九州産牛乳を使用した蒸し生地に、九州産牛乳を使用したホイップクリームと、ストロベリーロッシェをサンドしました

142	32	九州産牛乳・チョコペースト・ブラックココアを使用したチョコ生地、サクサクのタルト生地をつけて焼き上げた後、九州産牛乳を使用したカスタードクリーム・ラズベリー・チョコクリームをサンドしました
144	32	九州産牛乳を使用したミルククリームと濃厚な生チョコクリームをサンドしたしっとりした食感が特徴のチョコブレッドです。チョコペーストとブラックココアを織り込んだ生地にチョコシートを織り込んで焼き上げました
145	32	九州産牛乳入りのスポンジ生地、九州産牛乳使用ホイップクリームとホワイトチョコペースト・ラズベリーをサンドしました
146	32	九州産牛乳を使用した生地に、食感のアクセントをつけるため、牛乳じゃりクリームをサンドしました。チョコは割れにくいレーベルスイーツを使用して食べやすくしました
147	32	九州産牛乳を使用した柔らかな生地に、九州産牛乳を使用したミルククリームをサンドしました。キャラメルチョコでコーティングし、香りも楽しんでいただけるパンです
148	33	北海道 羊蹄山から湧き出る清らかな水と4種のハーブを加えた飼料で丁寧に育てられたハーブ豚は脂の甘みと臭みの少ない肉質の良さが特徴です。この真狩産のハーブ豚を生姜焼にしたお弁当です
149	33	北海道 真狩産ハーブ豚を炭火風味の焼肉に仕立ておにぎりにしました
153	36	岡山県 「吉備高原どり」使用 岡山名物のえびめしに、吉備高原で育ったやわらかくてコクのある「吉備高原どり」のチキン南蛮をトッピングしました。
155	36	岡山県 「吉備高原どり」使用 吉備高原どりの照焼を一口サイズに食べやすく刻んでマヨネーズと和え、おにぎりの具にしました
158	36	岡山県産 蒜山ジャージー牛乳入りホイップクリーム」使用 ボリュームのあるクロワッサン生地に、濃厚な蒜山ジャージー牛乳を使用したホイップクリームをたっぷり絞
159	36	岡山県産 蒜山ジャージー牛乳入りクリーム」使用 生地を織り込んで仕上げたデニッシュにメロン風味の皮を被せ、濃厚な蒜山ジャージー牛乳を使ったホイップクリームを挟んでいます
160	36	「岡山県産清水白桃のピューレ入りゼリー」使用 ほんのり桃色のモチモチとした食感の生地を、桃の形に仕上げました。
161	36	岡山県産 蒜山ジャージー牛乳」使用 サクサクとしたパイシュー生地にチョコレートをコーティングし、中には蒜山ジャージー牛乳入りのクリームをたっぷり詰め込みました
162	37	北海道 上川産の豚肉を通常より厚めの6ミリにカットした食べ応え充分な丼です。「塩だれ」で味付けし肉の旨みを十分に引き出しました。富良野産のたまねぎも使用しています
163	37	北海道 キムチご飯で上川産の豚肉を包みました。 キムチご飯はコチュジャンや鶏がらスープだしで味付けしています。上川産の豚肉もキムチ味に仕立て、旨みがあり後引く美味しさに仕上げました
164	37	北海道 旨みが強く風味の良い利尻産とろろ昆布をたっぷり使用しました。なめこ、オクラ、モロヘイヤ、わかめなどのネバネバ具材を合わせ、食感も楽しめるよう仕上げました
165	38	地元の名産品「紀州南高梅」が様々な方法で取り入れられています
166	38	「シーチキンマヨ」を、紀州南高梅と味付海苔で和歌山らしくアレンジしたおにぎり
167	38	紀州南高梅と味付海苔で和歌山らしくアレンジしたおにぎり
170	40	大牟田市の名物である四角いお好み焼きをイメージし、パン生地に福岡県産小麦粉を使用、さらにパンの上に福岡県産キャベツと有明産海苔をトッピングしました
171	40	熊本県 阿蘇山にある「米塚」をイメージし、阿蘇地域で栽培したいちごを使用したクリームと阿蘇山麓で飼育された牛の牛乳を使用したクリームの2種類を使いました
172	40	鹿児島県 おにぎりをイメージし、中具には伊佐農林高校で製造している豚みそ「更生之素(コウセイノモト)」を使用しました。パン生地には地元の伊佐米の粉を使用したもちりとした食感が特徴のパンです
173	41	北海道 土幌産ビーフを黒胡椒を効かせたスパイシーな味付けに仕立てました。特製のタレには胡麻とにんにくをふんだんに使用し、風味良く仕上がっています
174	41	北海道 土幌産ビーフを大きいそばろに仕立て、ごぼうと一緒に炊き込みました。肉とごぼうの食感が楽しめます

175	41	北海道 十勝産のクリームチーズの濃厚な風味が味わえるサンドイッチです
176	41	北海道 十勝産の豚肉を使用した焼そばです。 黒胡椒ベースの濃厚なソースでスパシーな味付けに仕立てました
177	42	北海道 厚みがありながらも柔らかな函館産の“いか”を使用した「いか焼き」と「いか大根煮」をメインにした幕の内弁当です。甘辛のザンギも盛り合わせ、函館の味を楽しめます
178	42	北海道 函館産の“いか”の下足と濃厚なソースで仕立てた焼そばをたっぷり盛り付けました
179	42	北海道 厚みがありながらも柔らかな函館産の“いか”をトッピングした焼そばです。
180	42	北海道 希少価値の高い函館産の“がごめ昆布”をご飯に混ぜ込みました。
189	44	近畿地区“森半”の抹茶を使い、上品な苦味と深いコクのあるなめらかな食感に仕上げました。黒豆と沖縄産黒糖を使用した黒蜜との相性は抜群です
190	44	近畿地区“森半”の抹茶の上品な味を活かした苦味のある抹茶カスタードと小豆入りのホイップクリーム のツインシュー。大人の為のシュークリームです
191	44	近畿地区“森半”の抹茶を使用した香り豊かな蒸しパン生地に小豆を全面に敷き詰めて蒸しあげました
192	44	近畿地区“森半”の抹茶を使用した香り豊かな抹茶クリームと粒あんを白いもちもちとした食感のパン生地で包みました。
193	45	ご飯：志賀島産「わかめ」使用「わかめごはん」 おかず：福岡市産「筍」使用「たけのこ煮」、はかた地どり使用「がめ煮」、「儀助煮」、「人参と博多明太子の炒め物」、「サバのソース和え」、「ひじきサラダ」、「ゼリー」
194	45	福岡市産「筍」使用の「筍入り野菜かき揚げ」や志賀島産「わかめ」をトッピングしました
195	45	福岡の地どり「はかた地どり」使用 噛むほどに旨みが出る福岡の地どり「はかた地どり」を贅沢に使ったかしわ飯でおにぎりをつくりました。
196	45	志賀島産「わかめ」使用 志賀島産「わかめ」を使用したおにぎりです。肉厚さが特徴の志賀島産「わかめ」を使用することで食感良く仕上げました
197	45	福岡県産「博多明太子」使用 もっちり生地に、「博多辛子明太子」とマヨネーズを絞って焼き上げま
198	46	栃木県産豚肉を使用し、栃木県産醤油をベースにしたタレで味付けた焼肉重です。副菜に使用した玉子、大根も栃木県産です
199	46	栃木名物の「じゃがいも入り焼きそば」をそのままロールパンにはさみました。栃木県産豚肉を使用してい
200	46	栃木県産とちおとめ苺をまるごと一粒入れたシュークリームです。クリームは練乳を入れたホイップクリーム といちごのホイップクリームの2層仕立てです
201	47	北海道柔らかな阿寒ポークに、濃厚な甘辛タレを絡ませました。 唐辛子の後引く辛さが食欲をそそります
202	47	具材に柔らかな北海道産牛肉を使用したビーフストロガノフです。
205	48	福岡県遠賀産の米粉を使用した生地にチョコチップ入りのメロンパン生地をかぶせ、中には福岡県産「あまおう苺」のいちごクリームとミルククリームをサンドした福岡県ならではのメロンパンです
209	50	具材に九州産小麦粉を使用したうどんを入れることでもちもちとした食感を実現 地産食材
210	51	宮城県の塩釜で生産された藻塩はミネラルが多くスッキリです。 宮城県の蔵王高原の牧場で育てられた牛の牛乳を使用しています
211	52	福岡県朝倉産米からできた米粉を15%練りこんだプリオッシュタイプのもちもちとした食感の生地に、朝倉産のブランド柿「富有柿」を使用したあんを入れ焼き上げました。
212	53	北海道上ノ国町のフルーツポークを使用
213	53	北海道上ノ国町のフルーツポークを使用フルーツポークの焼肉を挟んだボリューム感のあるサンドイッチで
214	53	北海道南産真いかを使用真いかを七味と一緒に焼き、辛味の効いた唐辛子マヨネーズで和えました。 ご飯は醤油で香ばしく仕上げました
215	53	北海道南産真いかを使用短冊切りにした真いかをメイン具材にした焼そばです。隠し味に“いかすみ”を使った特製ソースで味付けしました
216	54	北海道「美瑛産豚」について 美瑛の広大な大地で育った、柔らかくあっさりとした、臭みの少ない豚肉
217	54	北海道「美瑛産豚」について 美瑛の広大な大地で育った、柔らかくあっさりとした、臭みの少ない豚肉
218	54	北海道美瑛産「かぼちゃ」について 一日の気温差が大きい美瑛で育った「かぼちゃ」は、糖分とでんぷん質が多く含まれており、とても甘く、ホクホクした食感が楽しめます

219	55	宮城県産のブルーベリーを原料としたジャムを、バター風味豊かなデニッシュ生地で巻き、焼き上げました
220	55	岩手県葛巻町産の生乳を使用した甘さ控えめのミルククリームをふっくら焼き上げた生地の中につめました。濃厚なミルクのコクをお楽しみいただけます
221	56	岩手県の株式会社兼平製麺所で製造された麺を使用した“本場”の盛岡冷麺です
222	57	北海道十勝平野の自然で育った豚肉を使った弁当です。
223	57	北海道中札内村産の枝豆をだし飯とまぜた豆ごはんのおにぎりです。ほんのり塩味のきいた枝豆とだし飯で、“素材の良さ”を引き出しました
224	57	北海道十勝産の十勝野ポークのメンチカツをミートソースパスタに載せて、とろけるチーズをトッピングしました
225	57	北海道十勝産の鶏肉と野菜がたっぷりに入ったスープカレーです。
226	57	北海道十勝産小豆を使った粒あんと、十勝産牛乳を使ったホイップクリームをサンドしました
227	57	北海道十勝地域の銘菓「柳月」のお菓子です道産の黒大豆をきな粉チョコレートでコーティングしています
228	58	広島県瀬戸内広島レモン果汁を使用したジュレ風レモンソースでさっぱりとお召上がりいただけます。
229	59	熊本県の銘柄豚「あそび豚」を人気の生姜焼きにしたお弁当です。大きめのスライスで食べ応えもしつかり
230	59	熊本県の銘柄鳥「大阿蘇どり」を使用したおにぎりです。中具に大きな胸肉を使用し食べ応えがあります
232	59	熊本県水俣市福田農場ワイナリーの甘夏果汁を使用した地域限定のからあげクンです
233	59	熊本県産のトマトを使用した野菜たっぷりのヘルシーな春雨スープです。
234	59	しっとり食感の二色の生地に、熊本県七城メロンジャムと七城メロンジャム入りバタークリームを巻きました
235	59	熊本県の特産品である七城産メロンジャムとホイップクリームをあわせた特製クリームを包み込んだクレー
236	60	富良野産メロン & 名寄産ハスカップ
237	60	青森県産紅玉りんご & 宮城県産藻塩（チョコクリーム）
238	60	群馬県産ブルーベリー & 長野県産クリームチーズ
239	60	石川県産五郎島金時芋 & 岐阜県ひるがの牛乳
240	60	宇治抹茶小倉クリーム & 淡路島牛乳
241	60	徳島県産すだち & 広島県産レモン（チーズクリーム）
242	60	熊本県産七城メロン & 熊本県産さちのか苺
243	60	沖縄県産黒糖 & 沖縄県産シークワサー
244	61	清里牛乳を使った濃厚な味わいの“ミルクパン”、山梨県産桃の果汁を使ったほどよい 甘さの“桃パン”、山梨県産ぶどう果汁を使った“ぶどうパン”を楽しめ3色パンです
245	61	桃の風味をつけて焼き上げた生地で、山梨県産桃果汁を使った味わい深いフィリング、濃厚な清里牛乳入りホイップを包み込みました
246	61	山梨県の特産品であるぶどうに模したパン生地の中に、山梨県産ぶどう果汁フィリング
247	62	熊本県産のトマトを使用したトマトジャムを、熊本県産米粉を使用したパン生地に入れました
248	63	十和田産米粉と青森県産牛乳を使用って焼き上げたパン生地に、青森県産「ふじりんご」のジャムとホイップクリームを入れました。青森県の特産品である「りんご」をかたどった形状で、見た目も楽しめる商品に仕上がりました
249	64	新潟県産のブランド苺「越後姫」を使用した特製ジャムとクリームを地元糸魚川産コシヒカリの米粉100%の生地で挟んだプチケーキです。パッケージには新潟県ご当地PRゆるキャラ「レルヒさん」が登場し、新潟県産食材の美味しさをアピールします
250	65	北海道留萌が発祥地である“ぬかにしん”半身をご飯のうえに盛付けました
251	65	北海道留萌で加工された数の子を、辛子マヨネーズで和えることで味にアクセントをつけました
252	65	北海道北るもい漁業組合の羽幌町産甘えび粉を使った海老の香りが広がる海老みそらーめんです
253	65	北海道留萌産のはちみつりんごジャムをサンドしたランチパックです
257	68	北海道べつかい牛乳と道産小麦“ゆめちから”を使用した生地に、べつかい牛乳を使用したすっきりとした味わいのミルククリームをいれました
258	68	北海道べつかい牛乳と道産小麦“ゆめちから”を使用した生地に、十勝産小豆を使用し、甘さを抑えたこしあんを入れました。
259	68	北海道生乳生産量日本一を誇る別海町の広大な草原と摩周湖の伏流水で育った乳牛から搾られた、自然な味わいとコクを感じられる牛乳です
260	68	北海道べつかいの牛乳屋さんの牛乳にコーヒーと砂糖をブレンドしました
261	68	北海道良質な牛乳に乳酸菌とオリゴ糖を加えて発酵させました
262	68	北海道良質な別海牛乳をベースに、オリゴ糖とメープルシロップを混ぜてやわらかな味わいに仕上げまし

263	68	北海道別海町産の牛乳を100%使用し、湯もみ手延べ製法で作った“さけるナチュラルチーズ”です
266	70	肉質が柔らかく、脂身の甘さが楽しめる茨城県産豚バラ肉を使用し、しっかりと食べ応えのある仕立てと
267	70	茨城県久慈浜港で水揚げされたしらすをたっぷりを使用したミニタイプの弁当です。
268	70	茨城県の醤油蔵で熟成させたまるやかで芳醇な醤油をおにぎりに塗りじっくりと焼き上げました
269	70	茨城県産のつくば鶏を使用したカツサンドです
270	70	茨城県産のつくば鶏とレタスを使用したサラダです
271	70	茨城県産のアンデスメロン果汁を使用したクリームとホイップをあわせたベーカリーです
272	70	茨城県産の紅あずまを使用したクリームをふんわりしたパフ生地に挟み込みました
273	71	「秋田彩り御膳」には、鮭、玉子焼、煮物など定番のおかずに加え、秋田県産食材を使用した5種類のおかず（①秋田県産ハタハタ唐揚げ、②八幡平ポーク味噌漬焼（秋田味噌使用）、③秋田県産ふき炒め煮、④秋田県産南瓜煮、⑤秋田県産とんぶり入り蒲鉾）を盛り付けました
274	72	岡崎産の八丁味噌パウダーを練り込んだデニッシュ生地に、チョコクリームとピーナッツを入れ、ふんわりサクサクに焼き上げたデニッシュパンです
275	72	岡崎産の八丁味噌パウダーとくるみを練り込んだ生地、粒あんとバターを包んで焼き上げたあんパンです。
276	72	お餅のような食感を楽しめるもちもち生地に、岡崎産の八丁味噌パウダーを練り込み、チョコクリームとピーナッツを包んで焼き上げました。冷やして食べるもちもち食感のデザートです
277	73	長崎県産のじゃがいもとにんじんを入れたホワイトシチューをクロワッサン生地で囲い、角切りベーコンをトッピングして焼き上げました
279	74	北海道豊浦産豚肉”に玉ねぎとからしを混ぜ、ほんのり炭火風味を効かせた醤油ベースの濃厚タレで味付けました
280	74	北海道柔らかくあっさりした風味の“豊浦産豚肉”を使用しました。地元ソラチの甘口で濃厚なタレで味
281	74	北海道苫小牧産の舞茸を使用したバター醤油仕立ての和風パスタです
282	74	蘭越周辺で収穫されたじゃがいもと苫小牧産の舞茸を使用した風味豊かなクリームスープです。北海道産牛乳をベースにブイヨン、コンソメ、バターなどで味付けました
283	74	北海道倶知安産の男爵いも使用し、いも本来の甘さと程よい塩加減をお楽しみいただけます
284	74	北海道広大な牧場で飼育したホルスタインとブラウンスイスの牛乳をミックスしました
285	75	官兵衛ゆかりの地である福岡県名物の明太子と高菜を中具にしたボリュームたっぷりのおにぎりです
286	75	官兵衛ゆかりの地である福岡県・大分県にちなみ、特産品の「博多辛子明太子」と「大分県産しらす」を使用した雑炊です
287	75	大分県産甘藷「甘太くん」のペーストを使用したスイートポテトです
288	75	大分県産甘藷「甘太くん」のペースト入りクリームと、甘さ控えめのホイップクリームを入れたパンです
289	75	福岡県産小麦と福岡県産米粉を使用したパン生地に、福太郎の明太入りポテトサラダを入れました
290	75	福岡県産小麦と福岡県産米粉を使用したパン生地に、福岡県産醤油を加えたマヨソースで味付けた「はかた一番どり」を入れました
291	76	「気仙沼復活（フカカツ）弁当」には、気仙沼や宮城県の食材を使用した4種類のおかず（[1] 宮城県気仙沼産フカカツ（仙台味噌だれ）、[2] 宮城県気仙沼産さんまの竜田揚げ（蒲焼だれ）、[3] 豚肉と玉ねぎ煮（宮城県産豚肉使用）、[4] 宮城県産小松菜と人参の煮びたし）
292	77	京都府産の食材にこだわったぜひいたくお弁当です。 《京都府産食材の使用メニュー》 京都府産鱈の西京焼、京都府産小松菜の煮浸し、京都府産聖護院かぶら煮とゆで水菜、京都府産さつまいもの豆乳コロッケ、京都府産菊菜入りかき揚げ
293	77	京都の丹波あじわいどりのチキンカツに、九条ねぎを使用したねぎ味噌を合せました。黒煎り七味マヨネーズで味を引き締めています
294	77	京都府産の九条ねぎをたっぷり盛り付けました
295	77	旬の時期を迎えた京都産の小かぶと水菜を使用したサラダです
296	77	京都府茶葉のブランド「森半」の宇治抹茶入りのクリームとホイップクリームをダブルでサンドしたエクレアで
297	77	京都府ツイストして焼き上げた抹茶の生地に、苦味のきいた森半宇治抹茶入りクリームとミルク風味クリームをサンドしています
298	77	京都の舞鶴は肉じゃが発祥の地と言われ、肉じゃがまつり等が開催されています

300	79	長崎県産のじゃがいもペーストを練り込んだデニッシュ生地、長崎県産びわの味わいが楽しめるジャムとカスタードクリームを合わせました
301	80	「淡路島産のちりめん」と高菜・沢庵をご飯に混ぜ込んだおにぎりです
302	80	「淡路島産の玉ねぎ」を一緒に炒めた豚のしょうが焼きをおにぎりの具にしました。
303	81	粉末状にした大分県特産のかぼすの皮をシフォンケーキの生地練りこみ、ふんわりと焼き上げ、仕上げに粉砂糖をかけました
305	82	釧路湿原の豊かな自然の中で海藻を配合した専用飼料で育った釧路町産豚肉を使用しました。
308	82	北海道「べつかいの牛乳屋さん」の牛乳を入れたミルククリームをふわふわの生地につぶり入れました
309	82	北海道「べつかいの牛乳屋さん」の牛乳を入れたチョコクリームをふわふわの生地につぶり入れました
310	82	北海道別海町の高品質な生乳の風味とコクが感じられるアイスクリームです。
311	82	北海道生乳生産量日本一を誇る別海町の広大な草原と摩周湖の伏流水で育った乳牛から搾られた、自然な味わいとコクを感じられる牛乳です
312	82	北海道べつかいの牛乳さんの牛乳に、コーヒーと砂糖をブレンドしました。香ばしいコクのある風味が特
313	82	北海道産のバター・牛乳・鶏卵を使用し、相撲の化粧まわしの形に焼き上げたせんべいです
314	82	北海道産の金時豆とビート糖を使用した、甘さ控えめの羊羹です。
318	84	奈良県産の「いちご」を隠し味に使った鶏の照焼、奈良県産の「春菊」が入ったかきあげ、奈良県の井上本店の醤油タレを塗って焼いた鮭、「ヤマトポーク」の生姜焼きが入っています。煮物・揚げ物・焼き物・炒め物が入った贅沢なお弁当です
319	84	奈良県のブランド豚「ヤマトポーク」を使っています
320	84	奈良県人気の白いロールパンの中央にホイップクリームとイチゴジャムをトッピング。さらにパンの半分にはイチゴチョコをかけ、見た目も華やかな春らしい商品に仕上げました
321	84	奈良県もちもちとした食感の、女性に人気のスポンジ生地でアスカルビーの苺ジャムを混ぜたホイップクリームをサンドしました
322	85	宮城県の食材を使用したおかず①宮城県産さんまのフライ（柚子バターソース付け）、②宮城県産ほうれん草入りオムレツ、③仙台味噌入りポテトグラタンをメインに、トマトソースのペンネ、唐揚げ、赤ウインナーを盛り付けました
323	86	今回発売する商品は、茨城県常陸太田の老舗醤油蔵である「ヨネビシ醤油」の精製醤油籬菊を使用した焼おにぎりです。仕込みに米麴を使用し、木桶で2年以上じっくりと熟成させた醤油を塗り、焼き上げました。まろやかで深みのある味わいをお楽しみいただけます
324	87	青森県は陸奥湾でのほたて漁が盛んで、ほたての消費量は全国第1位です。今回、青森県で古くから馴染みのある和風だし「昆布八方」をほたてや炊き込みご飯の味付けに使用しました
325	88	柔らかい肉質が特徴の北海道滝川産豚肉を使用した焼肉弁当です。
326	88	北海道寿都・島牧産のホッケを焼いた後ほぐし、おにぎりの中具にしました。“魚醤と魚介エキスを使用した醤油たれ”と“昆布エキスとかつおぶしエキスを配合した醤油たれ”の2種類の醤油たれで味付けしました
328	88	北海道千歳産うみずめ、レタス、たまねぎの豚しゃぶサラダです。ゆずポン酢を加えた胡麻だれでさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます
329	88	北海道黒松内町産の生乳から作ったクリームチーズを使用したパンです
330	88	北海道余市産りんごを使用した果汁ゼリーを混ぜあわせました
331	88	北海道余市産りんごを使用した果汁ゼリーを混ぜあわせました
332	88	北海道千歳産卵の黄身を加えた白餡を、薄皮で包み焼き上げたお菓子です
333	88	北海道余市産りんごを使用した豊かな香りと甘みをお楽しみいただけるドライゼリーです
334	88	北海道余市産ぶどうを使用したドライゼリーです
342	92	新潟県産米粉を使用したもちもちのパン生地とコーヒークリームを包み、ホイップクリームを入れました。
343	92	新潟県「やすだ愛情牛乳」を使用したミルククリームをソフトなパン生地サンドしました
345	94	神奈川県横浜市の老舗メーカー 岩井の胡麻油株式会社（以下「岩井の胡麻油」）が製造した胡麻油を使用し、香り豊かに仕上げた
346	94	神奈川県横浜市の老舗メーカー 岩井の胡麻油株式会社（以下「岩井の胡麻油」）が製造した胡麻油を使用し、香り豊かに仕上げた
347	95	北海道南大沼牛を使用したガーリックピラフです。ブラックペッパーとガーリックで味付けをしました
348	95	北海道南産真昆布で巻いたおにぎり
349	95	北海道南産とろろ昆布を加え、味にアクセントをつけました

350	95	北海道 減農薬で育てた安心安全な「JA新はこだて」のトマトを使用したサラダです。
351	95	北海道の老舗珈琲店「函館美鈴」のコーヒーを使用したコーヒーゼリーとクリームを挟んだスティックパンです。コーヒーの香りをお楽しみいただけます
352	95	北海道の老舗珈琲店「函館美鈴」のコーヒーを使用したコーヒーゼリーとクリームを挟んだスティックパンです。コーヒーの香りをお楽しみいただけます
353	95	北海道産小麦を使用したラスクに染み込ませました
354	95	北海道産小麦を使用したラスクに染み込ませました
355	96	茨城県大洗港で水揚げされた「しらす」をメインに、「おかか」、「大根菜」、「梅干し」を盛り付け、夏の暑さで食欲が減退しやすいこの時期でも食べやすいようにさっぱりと仕上げたしらすご飯です
356	97	山梨県「ローソンファーム山梨」で生産された3種のぶどう「巨峰」「シャインマスカット」「マニキュアフィンガー」を使用したデザートです
357	98	米どころ新潟の「こしいぶき」を新たに使用することで
358	98	米どころ新潟の「こしいぶき」を新たに使用することで
359	98	米どころ新潟の「こしいぶき」を新たに使用することで
361	99	北海道中札内産枝豆と、白ごま入りのだし飯をまぜた豆ごはんのおにぎりです。ほんのり塩味のきいた枝豆とだし飯で、風味良く仕上げました
362	99	北海道中札内産枝豆、玉ねぎ、人参入りのかき揚げを盛り付けました。さらに中札内産枝豆をトッピングし、彩りよく仕上げました
363	99	北海道中札内産枝豆とコーンを盛り付けたサラダです。ドレッシングは、ローストオニオンとブラックオリーブを使用した和風のソースです
364	99	北海道十勝池田町の名産品である十勝ワイン「トカップ」を染み込ませた生地に、マスカルポーネチーズを使用したクリームをはさみこみました
365	99	北海道十勝の銘店「柳月」で人気のお菓子です
366	99	北海道十勝産じゃがいもを使用したポテトチップスです。北海道産カマンベールチーズを使用したパウダーで味付けました
368	101	ローソンファーム北海道岩内で今年収穫された男爵芋と、きゅうり・人参・玉ねぎをマヨソースで和えまし
369	101	ローソンファーム茨城産のぶなしめじのかき揚げを具材にしました。北海道産昆布の旨みをきかせた濃口醤油ベースのだしに、かつお節、さば節を加えたあっさりとしたつゆです
370	101	ローソンファーム北海道岩内で今年収穫されたじゃがいもを使用したポテトチップスです。素材本来の味を楽しめるうすしお味です
371	101	ローソンファーム北海道岩内で今年収穫されたじゃがいもを使用したポテトチップスです。人気のコンソメ
372	102	商品には、地産食材として群馬県産小麦「黄金鶴」「白銀金（赤字部分を2014年11月13日に訂正いたしました）鶴」や群馬県産牛乳が使われています
373	102	群馬県産はるな酪農家限定牛乳を使用した杏仁豆腐に、マンゴーとパッションフルーツのソース、レモンムース、ヨーグルト風味のホイップクリームを重ねました
374	103	北海道富良野産玉ねぎ、にんじん、じゃがいもなどの具材とカレーをかけました
375	103	北海道留萌で加工された数の子、北海道産昆布の醤油たれであえることで味にアクセントをつけまし
376	103	北海道濃厚でコクのあるみそラーメンスープに、漁獲量日本一の羽幌で水揚げされた甘海老を使った“甘海老粉”を加えました
377	103	栄養成分を多く含む甘みのある北海道富良野産玉ねぎ、水菜、トマト、かつおぶしを使用したサラダで
378	103	北海道富良野産メロンのピューレとスポンジケーキと一緒に包んだメロンデニッシュです
379	103	北海道産小麦「きたほなみ」と米粉を使用した生地の中にリコッタチーズクリームをいれました
380	103	北海道産小麦「きたほなみ」と米粉を使用した生地の中にカフェラテクリームをいれました
381	103	北海道産小麦を使用し、一枚ずつ丁寧に焼き上げたなめらかな食感のサブレに、キャラメル風味のチョコレートとを合わせました
382	103	北海道宗谷地区で水揚げされた帆立貝のひもを伸ばし、乾燥させた珍味です
383	104	フワフワなかぼちゃ風味のパンで長崎県産のかぼちゃを使用したクリームをはさみ、表面を長崎県産そのぎ茶を使用したサクサクなクッキー生地で包んだベーカリーです
384	105	クッキー生地の上に広島県産瀬戸田レモン果汁を入れたチーズクリームをのせて焼き上げたバイクドレアチーズケーキです

385	106	北海道北見産玉ねぎと豚肉をたまり醤油、みりん、上白糖、酒でしっかり煮込み、ご飯にのせました。煮汁をかけることで、甘みと旨みのある豚すき焼き丼に仕上げました
387	106	北海道羅臼産昆布でだしを取ったつゆを合わせ、北見産玉ねぎ、人参、春菊入りのかき揚げをのせました
388	106	北海道別海町の牛乳を使用したコクのあるシチューです。北見産玉ねぎ、ブロッコリー、鶏もも肉、コーン、人参、じゃがいもを盛りつけました
389	106	北海道別海町の牛乳を生地に練りこんだリング状のデニッシュです
390	106	北海道北見産玉ねぎを使用したベーカリーです。
391	106	北海道べつかいの牛乳屋さんの牛乳にコーヒーと砂糖をブレンドしました。
392	106	北海道小清水町の美しい水と肥えた土で育ったじゃがいもでんぷんに、新鮮ないか、すけとうだらのたらこを混ぜたせんべいです
393	106	北海道ハッカを練りこんで焼き上げたクッキーにホワイトチョコレートをサンドした北見の銘菓です
394	107	高知県の食材と人気メニューをふんだんに使用した幕の内弁当です。高知県産の「しらす」「鶏肉」「豚肉」「生姜」「茄子」を使用しています
395	107	高知県のだるま味噌株式会社の鰹味噌を使用した手巻おにぎりです
396	107	カステラ生地に高知県産のひまわり牛乳を使用し、しっとりした食感とほんのりした甘味を出しています
397	107	生地の中に高知県産ゆずピールを使用したあんパンで、さっぱりとした酸味と香りが楽しめます
398	107	高知県産ゆずを使用したモンブランでさっぱりとした味わいに仕上げました
399	107	高知県産のしらすを使用した温玉丼です
400	107	高知県のだるま味噌株式会社の鶏味噌を使用した手巻おにぎりです
402	107	カステラ生地に高知県産のひまわり牛乳を使用しています
403	108	デニッシュ生地に、まろやかな甘みのある高知県産芋けんぴをトッピングし、こんがり焼きあげました
404	108	しっとりとした食感のタルト生地に、高知県産ゆず果汁を使用したヨーグルト風味のムースを入れ、爽やかな味わいのスイーツに仕上げました
405	109	宮城県産玉ねぎ・仙台味噌を合わせたフィッシュボール、三陸産わかめを混ぜたオムレツ 宮城県産小松菜・豚肉・もやしの中からマヨネーズ和え、マレードを使用して甘めに仕上げた人参サラダ、和風スパゲティを盛り付けました
409	111	北海道豊浦産豚肉を使用したガーリックピラフです。バターとガーリックパウダー、粗挽きペッパーで味付けをしました
410	111	北海道苫小牧産舞茸を使用したおにぎりです。もち米入りのご飯に、舞茸・人参・ごぼうを入れて炊き込み、味わい深く仕上げました
411	111	北海道苫小牧産舞茸を入れたグラタンとハム、チーズを挟んだ、温めて食べるサンドイッチです
412	111	北海道産そば粉を使用したそばに、日高昆布でだしを取った醤油ベースのつゆを合わせ、苫小牧産舞茸、玉ねぎ、人参入りのかき揚げをのせました
413	111	北海道苫小牧産舞茸、生姜、ごぼう、白菜、玉ねぎ、人参、春雨を入れた和風スープです。スープは日高昆布でだしを取った醤油ベースで、あっさりとした味わいをお楽しみいただけます
414	111	北海道 コクのある味わいが特徴の日高の牛乳を生地に使用したベーカリーです
415	111	北海道 日高地区の銘店「八木菓子舗」の人気商品です。厳選された道産小豆を使用した上品な味わいを楽しめる羊羹です
416	111	北海道洞爺湖周辺の大福豆を使用した白餡を焼き上げた洞爺湖の銘菓です
418	113	高知県の豚肉を使用したカツを2枚盛り付けし、玉子とダシで甘めの味付けに仕上げました
419	113	高知県のだるま味噌株式会社の柚子味噌を和えた鶏そぼろを具材に使用した手巻おにぎりです
420	113	ミミの部分に高知県産柚子ピール（砂糖漬け）を練りこみました
421	113	デニッシュ生地に芋クリームを絞り、高知県産芋けんぴをトッピングしました
422	113	高知県産文旦果汁を使用したカスタードと、なめらかなこしあん、ホイップクリームをサンドしました
423	113	高知県産ゆず果汁と鳴門のうず塩(※)で味付けをしたからあげクンです。鶏肉には国産若鶏を使用し、おかずには高知県産鶏肉を使用したチキン南蛮、高知県産豚肉を使用した豚味噌炒め、高知県産ニラを使用したかき揚げなど、高知県の食材をたくさん使用しました。
424	113	高知県産の鶏卵を使用した目玉焼、高知県産のやっこねぎ、高知県産鶏ムネ肉を使用したグリルチキン、高知県産ニラをトッピングしました
425	113	高知県産の鶏卵を使用した目玉焼、高知県産のやっこねぎ、高知県産鶏ムネ肉を使用したグリルチキン、高知県産ニラをトッピングしました
426	113	高知県産ゆず果汁が入ったあんを使用した、ちぎって食べやすいあんロールです

427	113	もちもちした食感のドーナツ生地に、高知県産ゆず果汁を使用したクリームと高知県のひまわり乳業株式会社の牛乳を使用したクリームを包みました
428	114	熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳入りのカスタードクリームとホイップクリームをサンドしました
429	114	熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳入りの歯切れの良い生地を使用したリングドーナツです
430	114	熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳入りの特製チョコホイップクリームを絞りました
431	114	熊本県阿蘇小国ジャージー牛乳入りの特製ホイップクリームをサンドしました
432	115	茨城県天子町で栽培された奥久慈りんごのシロップ漬けを、フランス産の発酵バターを使用したパイ生地で包み込み焼き上げました。冷蔵で販売することで、余分な砂糖を使用せず、りんご本来の食感や風味を楽しむことができます
433	116	長野県産野沢菜と白炒りごまをごはんに混ぜ込みました。野沢菜のシャキシャキとした食感を楽しめます。 信州天然醸造醤油を使用したタレでにんじん、たけのこ、こんにゃく、ごぼうを煮て、五穀入りごはんと炊
434	117	青森県陸奥湾産ほたての照り煮、県産鯖の塩焼き、県産ごぼうのきんぴら、細竹・ふき・菜の花の煮物、錦糸玉子を盛り合わせました。ほたて煮と野菜の煮物は青森県の昆布しょうゆ「昆布八方」で味付
436	117	カラメルシロップに漬けた青森県産ぶじりんごのスライス、オーストラリア産のクリームチーズを使用したチーズケーキにトッピングしました
437	117	青森県産の銘柄鶏「桜姫®」のモモ肉を使用した親子丼です
439	118	新潟県産の餅粉「羽二重（はぶたえ）粉」を使用したなめらかな餅で包み、ココアパウダーをまぶしまし
440	119	福岡県産「ラー麦」を使用したコシの強いストレートタイプの細麺と、豚バラ肉・かまぼこ・玉ねぎ・もやし・人参を炒めて、甘みと酸味のバランスの良いとろみのあるソースで仕上げました
441	119	福岡県産「ラー麦」を30%使用した細麺に、とんこつスープと濃厚なソースを合わせました
442	120	大分県産の柚子・かぼすを混ぜ込んだご飯の中に、大分県産の柚子こしょう・かぼすを混ぜたマヨネーズで味付けた大分県の郷土料理「とり天」を入れました。
443	121	青森県産いかを使用した大きめの「いがめんち」3つ、厚焼き玉子、焼鮭、根菜きんぴらを盛り付け、ボリュームたっぷりの弁当に仕上げました
445	122	北海道上ノ国町産豚肉をじっくり煮込んで甘辛く仕上げたすき焼き丼です
446	122	北海道上ノ国町産豚肉を塩だれで味付け、きざみねぎを混ぜておにぎりの中具に入れました
447	122	北海道産小麦“きたほなみ”を使用したたまご麺に、南茅部産昆布でだしを取った鶏ガラベースのスープを合わせ、道南産トマトと水菜、チャーシュー、メンマ、ゆで玉子トッピングしました
448	122	北海道産小麦“きたほなみ”を使用したたまご麺に、JA新はこだてのトマト・大根・人参を盛りつけたラーメンサラダです
449	122	北海道JA新はこだての大根・きゅうり・人参を使用した野菜スティックです
450	122	北海道函館の老舗珈琲店「函館美鈴」のコーヒーを使用したコーヒークリームとバニラクリームを、北海道産小麦を使用したコーヒースポンジにサンドしたクレープケーキです
451	122	江差町を代表する銘店「五勝手屋本舗（ごかつてやほんぼ）」の人気商品です。北海道で取れた金時豆を使用した円筒型のこだわりの羊かんを付属の糸で切ってお召し上がりいただくのが特徴です
454	125	北九州地元メーカー「山一物産」の「さばのぬか炊き」を使用しています
455	125	北九州創業120年の小倉の老舗醤油メーカー「（有）松中醤油本店」の天然醸造もろみしょうゆを使用した焼おにぎりです。天然醸造しょうゆならではの香りやコクと、焼き上げたしょうゆの香ばしさを楽し
456	125	福岡県産「ラー麦」を使用したちゃんぽん麺を合わせ、もやし・キャベツ・豚肉・ネギ・かまぼこを盛り付けま
457	126	鹿児島県の老舗黒酢メーカー「坂元醸造株式会社」の壺づくりの黒酢を贅沢に使用したあんを絡めました。黒酢のコクのある酸味を楽しめる酢豚です
458	126	鹿児島県徳之島産の黒糖蜜を生地に練り込んだコッペパンに、鹿児島県産の牛乳を使用したミルククリームをサンドしました
459	126	鹿児島県徳之島産の黒糖蜜と鹿児島県産の牛乳を加えた蒸し菓子です。「ふくれ菓子」とは鹿児島県やその周辺で作られている郷土菓子です
460	126	ちゃんぽ餅（両棒餅）とは、丸型の餅に2本串を差し、砂糖醤油などにつけた鹿児島県の郷土菓子です。鹿児島県産もち米「さつま雪もち」を使用した団子に、鹿児島県の「キンコー醤油株式会社」の甘口醤油を使用したタレを合わせました
461	126	鹿児島県産もち米「さつま雪もち」を使用した団子に、鹿児島県産黒ごまをまぶした串団子です
462	127	青森県産の地鶏「青森シャモロック」を3種の味わいで楽しめる弁当です

463	127	青森市でお馴染みの「味噌カレー牛乳ラーメン」を、レンジで温める調理麺で再現しました
464	127	青森県産のよもぎを練り込んだパン生地であんをたっぷり包みました
465	127	青森県産のよもぎを練り込んだパン生地であんをたっぷり包みました
466	128	埼玉県熊谷市で農業に従事する“農業女子”遠藤政子さんが生産した“百花はちみつ”（※）を使用したスイーツ
467	128	埼玉県熊谷市で農業に従事する“農業女子”遠藤政子さんが生産した“百花はちみつ”（※）を使用したスイーツ
468	128	埼玉県熊谷市で農業に従事する“農業女子”遠藤政子さんが生産した“百花はちみつ”（※）を使用したスイーツ
469	128	埼玉県熊谷市で農業に従事する“農業女子”遠藤政子さんが生産した“百花はちみつ”（※）を使用したスイーツ
472	130	和歌山県「紀州うめどり」のチキンカツ、だし巻玉子、トマトスパゲティ、ポテトサラダを盛り付けた弁当です
473	130	和歌山県「紀州うめどり」のチキンカツに、ごま入りトンカツソースと千切りキャベツを合わせたカツサンドで
474	130	和歌山県産みかんのゼリーとホイップクリームをパイ生地であんを焼きました
475	130	和歌山県産みかんのゼリーを混ぜたホイップクリームと和歌山県産みかんのソースを、しっとりとした食感のフッセ生地であんを焼きました
476	130	和歌山県産みかんの果肉と和歌山県産みかんジュレ、ホイップクリームをサンドしました
477	131	島根県の製麺会社「（なかつか）」の、香りが高くコシのある“出雲そば”を使用しました。
478	131	島根県出雲市の老舗醤油蔵である「井ヶ谷醤油」の「しじみ醤油」を使用した焼おにぎりです。島根県宍道湖で取れたしじみを煮出して合醤油を塗り、じっくりと焼き上げました
479	131	臭みがなく柔らかい食感の鳥取県山陰産豚肉に、甘辛い醤油タレをからませ、ご飯のうえにのせました
480	132	ローソンファーム鳥取で今年収穫された大根に、紫玉ねぎ、人参、水菜を加えたサラダです
481	132	鳥取県産「大山どり」のチキンカツをトッピングし、かくし味に白バラ牛乳、二十世紀梨果汁を使用したカレーです
482	132	高知県境港産の紅ずわいがににフレーク・かに味噌を入れて炊き上げたかに飯の上に、錦糸卵、境港産紅ずわいがにを盛り付けました。付け合わせには、ローソンファーム鳥取産大根や山陰地域で馴染みのある“あご野焼き”の煮物などをあわせました
483	133	北海道産豚肉と十勝の大自然で栽培したマッシュルーム“とかちマッシュ”をデミグラスソースでじっくり煮込み、十勝産のコーンと中札内村産の枝豆をトッピングした濃厚な味わいのハヤシライスです
484	133	北海道中札内村産枝豆をごはんと一緒に混ぜ込んだおにぎりです
485	133	北海道産小麦“きたほなみ”を使用したたまご麺に、たっぷりの野菜をトッピングし、ごま風味のしょうゆダレをかけたラーメンサラダです。中札内村産の枝豆と十勝産ごぼうを使用したこだわり商品です。
486	133	北海道中札内村産枝豆と十勝産スイートコーン、じゃがいも、人参、キャベツをふんだんに使用したポト
487	133	北海道産小麦を使用した麺に、十勝産コーンとバター、チャーシュー、もやし、ねぎをトッピングしました。あっさりとした塩味にコクのあるバターがよく合います
488	133	北海道十勝産のじゃがいもを使用したコロッケロール。濃厚な味わいの甘口ソースとマヨネーズソースに温めるととろけるチェダーチーズをトッピングしました
489	133	北海道十勝産小豆を使用したつぶあん＆マーガリンをもちもちとした生地であんを焼いたボリュームたっぷりのホットケーキです
490	133	北海道産小豆を使用したつぶあん＆ふくらした生地が特徴のどら焼です
491	134	青森県産食材：人参・ジャガイモ・ピーマン・ごぼう・キャベツ・大根（葉大根除く）
492	135	たまごのkokとすっきりとした甘みのカスタードクリームに三重県伊勢茶の粉末を加えた「伊勢茶カスタードクリーム」
494	136	味噌と黒砂糖でじっくり炒めた鹿児島県産黒豚肉を中具にしたおにぎりです。肉の旨みとkokをお楽しみいただけます
496	136	鹿児島県産米粉を配合したしっとりとした柔らかいパン生地で、種子島産安納芋の餡とダイスを包み込み、焼き上げました
497	136	地元で親しまれている鹿児島県酪農乳業株式会社の牛乳を生地とクリームに使用しました
498	137	北海道富良野産人参ジュースを入れて炊いたごはんに卵焼とカレーをあわせました。カレーソースに使用しているワインと玉ねぎ、具材の玉ねぎ、人参、じゃがいもは富良野産です
499	137	北海道留萌加工の数の子を包みました

500	137	北海道産小麦を使用した中華麺に、臭みが少なく柔らかいホルモン、キャベツ、メンマ、ねぎ、鷹の爪をトッピングしました
501	137	北海道富良野産のじゃがいも、人参、タマネギ、道北産のキャベツを使用した、具だくさんの豚汁です
502	137	北海道産小麦「ゆめちから」を使用したデニッシュ生地に、旭川産黒大豆「黒い恋人」の甘納豆をトッピングしました
503	137	北海道稚内産の魚肉に、たこを練りこんだ食感が楽しめるさつま揚げです
504	137	北海道稚内で水揚げされた帆立貝のひもを伸ばし、乾燥させた珍味です
505	138	東北産の醤油で炊いたごはん、岩手県産奥州鶏のムネ肉、モモ肉、つくねをメインに国産のれんこん、にんじん、しいたけなどを彩りよく盛りつけました
507	138	岩手県産牛乳を使用したプリンに、ホイップクリームをのせました。なめらかな食感をお楽しみいただけます
508	138	岩手県産牛乳を使用したパン生地に、ホイップクリームをはさみ、岩手県宮古産藻塩入りのチョコでコーティングしました
509	139	新米の季節に合わせ、ローソンファーム新潟で初めて収穫されたコシヒカリ（一等米）をシンプルに塩にぎりにしました
510	140	美濃いび茶を加えたあんこにホイップクリーム合わせ、岐阜県産のハツシモ米粉と美濃いび茶粉末を加えたパン生地で包んだ、いび茶の風味を楽しめるあんぱんです
511	140	飛騨牛とダイスチーズを入れたカレーを、岐阜県産のハツシモ米粉を加えたパン生地で包んだ焼きカレーパンです
512	141	福岡県産「ラー麦」を使用した調理麺 福岡県産ラーメン専用小麦「ラー麦」を使用したコシの強い細麺に、豚骨スープをあわせ、チャーシュー・きくらげ・ねぎ・白ごまをトッピングしました。「ラー麦」は、全国有数のラーメン処として知られる福岡県が、地産地消で福岡県のラーメンの魅力をさらに高めるために開発した日本初のラーメン専用の小麦です。
513	141	九州地区で発売中のベーカリーの定番4商品に使用する小麦を、福岡県産小麦「ミナミカオリ」に変更していきます。
514	141	九州地区で発売中のベーカリーの定番4商品に使用する小麦を、福岡県産小麦「ミナミカオリ」に変更していきます。
515	141	九州地区で発売中のベーカリーの定番4商品に使用する小麦を、福岡県産小麦「ミナミカオリ」に変更していきます。
516	141	九州地区で発売中のベーカリーの定番4商品に使用する小麦を、福岡県産小麦「ミナミカオリ」に変更していきます。
517	142	熊本県産やまえ栗をのせ、熊本県産やまえ栗甘露煮入りのホイップクリームと熊本県産球磨栗のマロンクリームを絞り、さらに熊本県産やまえ栗を1粒トッピングしました
518	143	鳥取県産の「白バラ牛乳」を使用したカスタードクリームをたっぷり詰めたエクレアです
519	143	鳥取県境港産さばのほぐし身の昆布和え・葉大根・刻み梅・刻み昆布佃煮・刻み海苔を乗せました
520	143	鳥取県境港産あじのほぐし身・青じそ・日高昆布・白ごまを混ぜ込んだおにぎり
521	143	鳥取県境港産紅ずわい蟹の蟹みそを加えた卵炒飯に、境港産紅ずわい蟹のほぐし身を合わせた卵白あんをかけました
522	143	鳥取県産の二十世紀梨・らっきょう・ごぼうが入ったカレーフィリングを詰め、チーズと一緒に香ばしく焼き上げた焼カレーパン
523	143	鳥取のご当地メニュー「牛骨ラーメン」をレンジ麺にしました。牛骨ベースの醤油スープに中太ちぢれ麺を合わせ、チャーシュー2枚・めんま・ねぎ・もやしをトッピングしました
524	143	鳥取県境港産紅ずわい蟹を使用したクリームコロッケ、鳥取県産らっきょうを使用した
525	143	鳥取県米子市の水産物卸売業の株式会社丸綜が製造する境港産クロマグロを使用した「天然本まぐろ魚醤」を味付けに使用したからあげクンです
526	144	青森県産桃ジャムとホイップクリームを桃色のパン生地で包みました
527	145	秋田県産味噌で仕立てた“山椒味噌”で香ばしく焼いた鶏肉、かぼちゃ、ししとう秋田県産の舞茸と白ねぎをトッピングしました。 秋田県産ほうれん草のおひたしと大根の漬物を添えました
528	145	鮭フレークを包んだおにぎりに秋田の老舗調味料メーカー「東北醤油」の万能つゆ「味どうらくの里」を塗って焼き上げました
530	145	こしあん秋田県産米粉を使用した、もちりとした食感のもち玉を6個トッピングしました

531	145	秋田県で親しまれている「ぼだっこ」と呼ばれる塩辛い鮭を中具にしたおにぎりを有明海産焼海苔で包み
532	146	静岡県伊豆天城産の荳わさびを混ぜ、酢飯で巻いた手巻寿司です
533	146	静岡県伊豆天城産の荳わさびを混ぜこんだ酢飯
534	147	北海道産のキャベツとじゃがいも、チキン、オクラ、かぼちゃなどをトッピングした具だくさんのスープカレーで
535	147	北海道産小麦を使用した麺に、老舗調味料メーカー「ソラチ」のジンギスカンタレを絡ませ、フルーティーで旨みのあるラム肉、ニンジン、ピーマン、もやしをトッピングしました
536	147	北海道芦別市のご当地グルメ「ガタタン」とは、具だくさんでとろみのある中華風スープです
537	147	北海道新十津川産赤肉メロン果汁をビスケット生地、スポンジケーキ、クリームに使用した風味豊かなデニッシュパンです
539	147	北海道 高橋牧場新鮮な牛乳を低温殺菌し、乳酸菌を加えゆっくり育てたのむヨーグルトです
540	148	鹿児島県南州農場のブランド黒豚「かごしま黒豚」を100%使用した贅沢な焼肉重です タレには鹿児島県の老舗メーカー「キンコー醤油株式会社」の醤油を使用しています
541	148	鹿児島県出水で生産された卵と鹿児島県産銘柄鶏「南国元気鶏」を使用した、鶏の美味しさを引き出した贅沢な親子丼です
542	149	宮城県気仙沼産かつおのなまり節と生姜などを混ぜ込んだ酢飯、ごぼう入り肉団子、三陸産わかめとクルミのマヨネーズ和え、宮城県産小松菜の煮びたし
543	150	福島県会津産コシヒカリを使用したシンプルな白米とオムライスとの2つの味が楽しめます。 福島県産鶏の唐揚げ、じゃがいもを会津天寶みそで味付けた郷土料理「かんぶら」、福島県産豚のしょうが焼きなどを盛りつけています
544	150	福島県会津産コシヒカリと油揚げ、ごぼう、にんじんなどを炊き込んだ味めしおにぎりと福島県産鶏ムネ肉のそぼろを会津天寶みそで味付けた肉みそおにぎりに、玉子焼き、大学芋、南相馬市の菅野漬物食品のきゅうりの漬物を付け合わせました
545	151	淡路島産のちりめんを、めんたいマヨネーズで和えて中具にしたおにぎりです
546	151	兵庫産の真だこを中具にし、真だこ・刻んだ玉ねぎ・醤油・マヨネーズの天ぷらを乗せてのりで巻いたポリウムのあるおにぎりです
547	152	鹿児島県酪農乳業社製の生クリーム、鹿児島県産玉子の卵液と砂糖も使用しています
548	153	東北産コシヒカリの白飯と、秋田県産比内地鶏スープの炊き込みごはん、三陸産銀鮭「銀王」の塩焼き・岩手県産南部どりの肉団子・福島県産豚の生姜焼き・気仙沼港水揚げフカのフライ・青森県産のほたて煮、石巻港水揚げ小女子の佃煮など、東北各県の食材と被災地の食品加工メーカーの製品を盛り合わせ、豪華に仕上げたお弁当です
549	153	東北産のいくらを中具に入れ、上部にものせた「てっぺん盛り」のおにぎりです。一口目から東北産いらの風味を楽しめます
550	153	三陸沖で獲れる海藻の「アカモク」と水菜をトッピングしました
551	153	岩手県産の小麦粉を使用したパン生地でごしあん＆マーガリンを包みました
552	153	福島県産の桃のジャムとホイップクリームを、桃のような見た目のパン生地で包みました
554	153	東北産コシヒカリを三陸産かきの煮汁で炊き、かき3粒と大根菜をトッピングしたかきごはんです
555	153	米粉を使用し、もっちりとした食感のパンで福島県産の黄桃・山形県産の白桃・東北産りんご・ホイップクリームをはさんだフルーツサンドイッチです
556	154	福岡県産小麦を使用したパン生地にクッキー生地を被せて焼き上げ、福岡県産あまおう苺のジャムと福岡県産牛乳入りのホイップクリームを入れた、あまおう苺の風味が広がるメロンパンです
557	154	福岡県産小麦を使用したパン生地福岡県産ぶどうゼリーを包んで焼き上げ、さらに福岡県産牛乳入りのホイップクリームを入れました
558	155	真田幸村ゆかりの地、長野県の名産物を使用したおにぎりセットです。 長野県産野沢菜をだしごはん、長野県産野沢菜と信州味噌で味付けした鶏そぼろを中具にしたおにぎり、信州味噌で漬けた焼きたての鮭、生姜で甘辛く味付けした牛しくれ煮、ふき炒め煮などの惣菜をセットにしました
559	155	信州産玄そばを石臼引きにしたそば粉を使用した五割そばです。すり潰したくるみタレをそばつゆに溶かして食べることで、くるみの香ばしさと甘く濃厚な味わいを楽しめます。安曇野産わさびを別添しています
560	155	長野県産野沢菜と鮭ほぐしを混ぜ、ごま油を加えて風味よく仕上げました
561	155	信州産玄そばを石臼引きにしたそば粉を使用した五割そばです

562	155	真田幸村ゆかりの地、長野県の名産物を使用したおにぎりセットです。 長野県産野沢菜をだしごはんに混ぜたおにぎりとなぎ・筍・甘めの信州味噌で炒めた豚ひき肉を中具にしたおにぎり、信州味噌で漬けた焼きにした
563	155	信州産玄そばを石臼引きにしたそば粉を使用した五割そばです
564	155	長野県産野沢菜と甘めの信州味噌で味つけし、ごま油を加えて風味よく仕上げた鶏そぼろを中具にし
565	155	真田幸村ゆかりの地、長野県の名産物を使用したおにぎりセットです
566	156	北海道と東北の食材を使用したからあげクンです。青森県産黒にんにくと白にんにく、北海道産バターを使用した食欲をそそる香りとコク深い味わいを楽しめます
569	156	北海道南地方で獲れるスルメイカを刻んで、北海道産昆布入り醤油といかの煮汁で炊いたもち米と混
571	156	細めの中華麺に北海道南産いか、カニかまぼこ、ニンジン、レタス、紫キャベツ、オニオンスライスをトッピングしました
572	156	しっとりとしたスポンジ生地で青森県産リンゴジャムと北海道産ホイップクリームを包みました
573	156	北海道産小麦を100%使用したもちもちとした食感の生地で、青森県産角切りリンゴ、リンゴジャム、チーズクリームを包みました
574	156	日本のりんご栽培発祥の地、七飯町のりんごと青森県産りんご果汁を使用した炭酸飲料です
576	156	豚バラ肉を北海道の調味料メーカー「ソラチ」のタレに漬け込み、じっくりと焼き上げました
580	156	北海道産牛乳を使用したなめらかな食感のクリームを、シュー生地に入れてチョコレートでコーティングし
581	156	もちもちとした食感の生地を牛乳シートを織り込み焼き上げたコロネに、北海道産牛乳を使用したホイップクリームをたっぷり入れました
582	157	兵庫県産小麦使用
583	157	兵庫県産小麦使用
584	157	兵庫県産小麦使用
586	158	麺には福岡県産ラーメン専用小麦「ラー麦」を100%使用した小麦粉を使用し、細めのちゃんぽん麺に仕上げました
587	158	スープの味付けには、大分の醤油メーカー「フジジン醤油」の醤油を使用しています
592	159	1) 三重県産はなひらだけの佃煮 2) 三重県産の天然ごま鯖の塩焼き 3) 伊勢ひじきを混ぜ込んだ豆腐ハンバーグ 4) 三重県産豚のとんかつ 5) 三重県の銘柄鶏「錦爽（きんそう）どり」のムネ肉を使用したつくね 6) 三重県産の大豆と小麦を使用した伊勢醤油で味付けた煮物（にんじん、ごぼう、こんにゃく）
593	159	三重県「尾鷲ぶり」のハラミ部分を、白醤油で味付け、ゆず胡椒を合わせ、おにぎりの中具にしました
594	159	三重の地醤油「伊勢醤油」を使用した焼うどんです
595	159	三重県伊勢醤油を使用した焼うどんを入れたボリュームたっぷりのお好み焼きです
596	159	三重県伊勢ひじき入り春雨サラダをベースに、伊勢ひじき、オクラ、めかぶをトッピングしました
597	159	三重県産伊勢茶入りクリームと小倉あんを入れました
598	159	三重県伊勢茶を加えた北海道産純生クリーム使用のホイップクリームを、北海道産小麦に伊勢茶を加えてしっとり焼き上げたスポンジ生地で巻いたロールケーキです
599	159	三重県伊勢茶パウダーを加えた餅の中に、伊勢茶を合わせたこしあんとホイップクリームを入れた大福で
600	159	三重県伊勢醤油だれを塗って焼き上げた焼おにぎりです
601	160	静岡県産苺のジャムとホイップクリームをはさみました
602	160	静岡県産の抹茶を練り込んだパンで、ポテトサラダ、チーズ、ピザソースを包んで焼き上げました
603	161	熊本県 大阿蘇低温殺菌牛乳入りのホイップクリームとカスタードクリームを挟みました
604	161	熊本県 大阿蘇低温殺菌牛乳を使用した生地を三山形状に焼きあげて、マーガリンとグラニュー糖で味付けをしました
605	161	九州産の小麦「ミナミカオリ」を使用した生地に食べやすいようにカットを入れ、さらに上生地をかけて焼き上げました。阿蘇小国ジャージー練乳入りの練乳クリームとバタークリームをサンドしています
606	161	熊本県 大阿蘇低温殺菌牛乳を使用した、ほんのり甘いリングドーナツです
607	161	熊本県大阿蘇低温殺菌牛乳入りのチョコホイップクリーム
608	161	熊本県産すいかを食べやすいサイズにカットしました

609	161	熊本県阿蘇地方で収穫された阿蘇高菜の高菜漬けを、こんぶだしをベースにかつおと焼あごのうま味をきかせた淡口しょうゆで仕上げた炊き込みごはんに混ぜ込みました
610	161	熊本県産トマトをメインに、チキンやゆで卵を具材にしたボリュームのあるサンドイッチです
611	161	「らくのうまザーズ」の熊本県大阿蘇牛乳を使った甘味のあるパン生地に、大阿蘇牛乳を使用したすっきりとした後味ながらコクのあるホイップクリームを挟みました
612	161	熊本県産小麦を使用した蒸しパン生地を「らくのうまザーズ」のカフェオレで仕込み、「らくのうまザーズ」の大阿蘇低温殺菌牛乳入りクリームで華やかな模様を付けました
613	161	熊本県産うりを使用したさっぱりとした味わいの浅漬けです
614	162	「八女伝統本玉露」は、国が地域ブランドとして認定する「地理的表示保護制度（GI）」に登録されています
615	163	炒めて刻んだ富山市産のエゴマの葉と金ごまをご飯に混ぜ合わせておにぎりにしました
616	163	富山市産エゴマ油とドレッシングで和えたきんぴら牛蒡サラダをサンドしました
617	163	富山市産エゴマの葉・トマト・おくら・かつお油漬け・パプリカ・紫玉ねぎ・レモンをトッピングし、トマトソースを合わせた冷製パスタ
618	164	青森県十和田産にんにくを使用したバラ焼きのタレ「ベルサイユの薔華たれ」を使用し調理した牛バラ肉と、じっくり焼きあげた玉ねぎをあわせました。しっかりとした味付けと食感でご飯が進みます
621	164	北海道産小麦とヨード卵・光を使用したのどごしのよい麺
623	164	北海道函館の老舗珈琲専門店「美鈴」のコーヒーを使用したホイップクリームを入れました
624	164	シャイニー社のりんご果汁と青森県産米粉を使用した生地に、酸味のきいた青森県産りんごのダイスをトッピングした蒸しパンです
625	165	広島県産レモン果汁を使用した「レモン餡」と「レモンピール」を和菓子風の生地で包みました
626	165	広島県産レモン果汁を使用したさっぱりとした味わいの「レモンクリーム」と「海人の藻塩」入りのホイップクリームを包んだシュークリームです
627	165	広島県産エコレモンストレート果汁を使用したクラッシュゼリーと瀬戸内産藻塩入りのミルクムースに、甘さ控えめのプリンを重ねた、見た目にも涼しげな3層仕立てのデザートです
628	166	宮城県名取高等学校の生徒さん18名が「地元のグルメをコンビニで商品化し、地域の活性化を応援したい」という気持ちをこめて考案したお弁当です
629	167	島根県産の米粉を使用したもちもちとしたデニッシュ生地に、出雲ぜんざいをイメージした紅白の求肥をトッピングしました
630	167	島根県産いちじくのジャムを使用し、豆乳ホイップクリームとカスタードを合わせたエクレア
632	169	パン生地には熊本県産小麦粉を使用し、らくのうまザーズの「大阿蘇低温殺菌牛乳」入りホイップクリームと熊本県産晩白柚のペースト入りジャムをサンドしました。牛乳の甘味と柑橘系の酸味を楽しめる商
633	170	青森県産カシスと牛乳入りのホイップクリームにカシスジャムをのせ、青森県産米粉使用のふんわりとしたシフォン生地でサンドしました
634	171	高知県境港産紅ズワイガニを使用した、醤油ベースの旨みのある中華あんかけで仕立てた天津飯です
635	171	大山どりを使ったおこわと、和惣菜がよく合います
636	171	高知県境港産サーモンの醤油漬けをさらに濃厚な甘露醤油、荳わさびをあわせ具材にした手巻きおに
638	171	大山どり使用
639	171	大山産「白バラ牛乳」
640	171	大山産「白バラ牛乳」
641	171	大山産「白バラ牛乳」
643	171	島根県の老舗醤油蔵である「大正屋醤油」の濃厚で甘みのある甘露醤油を使用しています
644	171	島根県の製麺会社「ナカタカ」の出雲生そばを使用しました。つゆは、化学調味料を使用していないので素材の旨みを楽しめます
646	173	岐阜県産の「ハツシモ」の米粉を使用したモチモチとしたパン生地に、飛騨高原牛乳入りのカスタードクリームとホイップクリームを入れました
647	173	岐阜県産の「ハツシモ」の米粉を使用したパン生地に、ピザフィリングとチーズソースを包んでおむすびの形にしました
649	174	和歌山県紀州産の種抜き梅、刻み梅、しそを使用した紀州づくしのおにぎりです
650	174	和歌山県州産のはちみつ梅を丸ごと使用し、紀州梅どりのチキンカツと梅マヨソースを合わせた地産地消バーガー

651	174	和歌山県産の「梅」・「みかん」・「桃」が入った「和みックスクリーム」とホイップクリームの2種クリームを合わせました
652	174	和歌山県産の「梅」・「みかん」・「桃」が入った「和みックスクリーム」を半月状のスポンジケーキにサンドし
653	174	パイ生地をシュー生地の上のにせ焼き上げたデコッシュ風のサクサク食感のパイシューに、和歌山県産の「梅」・「みかん」・「桃」が入った「和みックスクリーム」とホイップクリームを入れました
654	174	和歌山県産みかん果汁を練りこんだスポンジに、純生クリームと和歌山県産の「梅」・「みかん」・「桃」が入った「和みックスクリーム」を合わせたロールケーキです
655	175	熊本県球磨郡山江村産の山江栗を使用したモンブランです
656	176	「ごまだし」は、魚の身やごまをすりつぶし醤油などで味付けした、大分県佐伯市の調味料です

## ローソン「自治体との連携」

商品番号	記事番号	自治体との連携
7	2	2009年7月に宮城県とローソンが締結した包括提携後、宮城県内でさまざまな取組みを実施してまいりました。今回、“白石温麺”を地域活性の地2009年7月に宮城県とローソンが締結した包括提携後、宮城県内でさまざまな取組みを実施してまいりました。今回、“白石温麺”を地域活性の地域商材として推進している白石市と、東北各県の店舗網を利用して地産地消の拡大を推進しているローソンの思いが一致しました。
41	8	ローソンと島根県は、2009年3月に包括業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな取組みを行ってまいりました。今回の商品発売は協定内容の「地産地消の推進および地域ブランドの育成」の一環であり、協定締結1周年を記念するものです
42	8	ローソンと島根県は、2009年3月に包括業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな取組みを行ってまいりました。今回の商品発売は協定内容の「地産地消の推進および地域ブランドの育成」の一環であり、協定締結1周年を記念するものです
43	8	ローソンと島根県は、2009年3月に包括業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな取組みを行ってまいりました。今回の商品発売は協定内容の「地産地消の推進および地域ブランドの育成」の一環であり、協定締結1周年を記念するものです
44	9	ローソンは高知県と2007年10月に包括業務提携を締結し、地域活性化や県民サービスの向上を目的とした協働事業を進めてまいりました。今回の取り組みもこの一環であり、地産地消・地産外消の推進を目指しております
45	9	ローソンは高知県と2007年10月に包括業務提携を締結し、地域活性化や県民サービスの向上を目的とした協働事業を進めてまいりました。今回の取り組みもこの一環であり、地産地消・地産外消の推進を目指しております
46	9	ローソンは高知県と2007年10月に包括業務提携を締結し、地域活性化や県民サービスの向上を目的とした協働事業を進めてまいりました。今回の取り組みもこの一環であり、地産地消・地産外消の推進を目指しております
47	9	ローソンは高知県と2007年10月に包括業務提携を締結し、地域活性化や県民サービスの向上を目的とした協働事業を進めてまいりました。今回の取り組みもこの一環であり、地産地消・地産外消の推進を目指しております
48	9	ローソンは高知県と2007年10月に包括業務提携を締結し、地域活性化や県民サービスの向上を目的とした協働事業を進めてまいりました。今回の取り組みもこの一環であり、地産地消・地産外消の推進を目指しております
55	11	千葉県とローソンの「地域振興・地域貢献に関する包括協定」締結を記念して、千葉県産食材を使用した商品(3品)、勝浦市商工会青年部と共同開発した商品(1品)を発売し、千葉県の魅力を広く
56	11	千葉県とローソンの「地域振興・地域貢献に関する包括協定」締結を記念して、千葉県産食材を使用した商品(3品)、勝浦市商工会青年部と共同開発した商品(1品)を発売し、千葉県の魅力を広く
57	11	千葉県とローソンの「地域振興・地域貢献に関する包括協定」締結を記念して、千葉県産食材を使用した商品(3品)、勝浦市商工会青年部と共同開発した商品(1品)を発売し、千葉県の魅力を広く
58	11	千葉県とローソンの「地域振興・地域貢献に関する包括協定」締結を記念して、千葉県産食材を使用した商品(3品)、勝浦市商工会青年部と共同開発した商品(1品)を発売し、千葉県の魅力を広く
74	15	ローソンは、岩手県と地域活性化包括協定(2009年6月)を締結しています。今回の取り組みは、この協定に基づく地域活性化の一環となります
84	19	ローソンと鳥取県は、2006年5月に包括的業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな協働事業を行っております。今回の取り組みは提携の項目である「地産地消・地産他消の推進」の一環です
85	19	ローソンと鳥取県は、2006年5月に包括的業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな協働事業を行っております。今回の取り組みは提携の項目である「地産地消・地産他消の推進」の一環です
86	19	ローソンと鳥取県は、2006年5月に包括的業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな協働事業を行っております。今回の取り組みは提携の項目である「地産地消・地産他消の推進」の一環です

87	19	ローソンと鳥取県は、2006年5月に包括的業務提携を締結し、地域の活性化や県民サービスの向上を目的としたさまざまな協働事業を行っております。今回の取り組みは提携の項目である「地産地消・地産他消の推進」の一環です
96	22	新潟県との包括的連携協定締結（2009年9月24日）1周年を記念し、「ご愛顧フェア」と題して、ご当地メニュー等
97	22	新潟県との包括的連携協定締結（2009年9月24日）1周年を記念し、「ご愛顧フェア」と題して、ご当地メニュー等
98	22	新潟県との包括的連携協定締結（2009年9月24日）1周年を記念し、「ご愛顧フェア」と題して、ご当地メニュー等
99	22	新潟県との包括的連携協定締結（2009年9月24日）1周年を記念し、「ご愛顧フェア」と題して、ご当地メニュー等
121	28	ローソンと北海道両者は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化に向けて活動しています
122	28	ローソンと北海道両者は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化に向けて活動しています
123	28	ローソンと北海道両者は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化に向けて活動しています
124	28	ローソンと北海道両者は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化に向けて活動しています
130	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
131	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
132	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
133	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
134	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
135	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
136	30	ローソンは、地域への貢献を目的に北陸3県と個別に包括協定を締結し、この一環として地元県産品を使用した商品や北陸各県の味を楽しめる商品を独自に開発し販売してまいりました
148	33	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回計12回行います
149	33	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回計12回行います
150	33	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回計12回行います
153	36	本日、株式会社ローソンは岡山県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたします。協定内容の「地産地消」に関する取り組みのひとつとして、岡山県産の食材を使用した商品や地元の名物メニューをモチーフにした商品など、記念商品全9品
154	36	本日、株式会社ローソンは岡山県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたします。協定内容の「地産地消」に関する取り組みのひとつとして、岡山県産の食材を使用した商品や地元の名物メニューをモチーフにした商品など、記念商品全9品
155	36	本日、株式会社ローソンは岡山県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたします。協定内容の「地産地消」に関する取り組みのひとつとして、岡山県産の食材を使用した商品や地元の名物メニューをモチーフにした商品など、記念商品全9品



193	45	今回発売する商品は、福岡市との「地域共働事業に関する包括連携協定」中の共働事業項目である「地産地消や地域経済の活性化に関すること」の取り組みの一環として開発したオリジナル商品です
194	45	今回発売する商品は、福岡市との「地域共働事業に関する包括連携協定」中の共働事業項目である「地産地消や地域経済の活性化に関すること」の取り組みの一環として開発したオリジナル商品です
195	45	今回発売する商品は、福岡市との「地域共働事業に関する包括連携協定」中の共働事業項目である「地産地消や地域経済の活性化に関すること」の取り組みの一環として開発したオリジナル商品です
196	45	今回発売する商品は、福岡市との「地域共働事業に関する包括連携協定」中の共働事業項目である「地産地消や地域経済の活性化に関すること」の取り組みの一環として開発したオリジナル商品です
197	45	今回発売する商品は、福岡市との「地域共働事業に関する包括連携協定」中の共働事業項目である「地産地消や地域経済の活性化に関すること」の取り組みの一環として開発したオリジナル商品です
198	46	株式会社ローソンは、2011年4月26日(火)に締結した栃木県との「包括的連携協定」を記念して、「とちぎ元気フェア」と題し、栃木県にちなんだ商品を2011年4月26日(火)から3週間、関東地区のローソン店舗にて発売いたします
199	46	株式会社ローソンは、2011年4月26日(火)に締結した栃木県との「包括的連携協定」を記念して、「とちぎ元気フェア」と題し、栃木県にちなんだ商品を2011年4月26日(火)から3週間、関東地区のローソン店舗にて発売いたします
200	46	株式会社ローソンは、2011年4月26日(火)に締結した栃木県との「包括的連携協定」を記念して、「とちぎ元気フェア」と題し、栃木県にちなんだ商品を2011年4月26日(火)から3週間、関東地区のローソン店舗にて発売いたします
201	47	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回行います
202	47	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回行います
203	47	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回行います
204	47	『北海道グルメフェア』は「北海道」と「シーニックバイウェイ北海道」との協働で行っているフェアで、道内各地域の食材を使用した商品の販売と、地域の観光・イベント情報の発信により地域活性化を応援しています。このフェアは2011年10月まで、毎月1回行います
212	53	「北海道グルメフェア」は、北海道とシーニックバイウェイ北海道との協働企画です。2010年11月から1年間、月1回道内のローソン店舗で、地域に密着したメニューの販売、地域の観光やイベントの情報を発信し、地域活性化を応援してまいりました
213	53	「北海道グルメフェア」は、北海道とシーニックバイウェイ北海道との協働企画です。2010年11月から1年間、月1回道内のローソン店舗で、地域に密着したメニューの販売、地域の観光やイベントの情報を発信し、地域活性化を応援してまいりました
214	53	「北海道グルメフェア」は、北海道とシーニックバイウェイ北海道との協働企画です。2010年11月から1年間、月1回道内のローソン店舗で、地域に密着したメニューの販売、地域の観光やイベントの情報を発信し、地域活性化を応援してまいりました
215	53	「北海道グルメフェア」は、北海道とシーニックバイウェイ北海道との協働企画です。2010年11月から1年間、月1回道内のローソン店舗で、地域に密着したメニューの販売、地域の観光やイベントの情報を発信し、地域活性化を応援してまいりました
216	54	このフェアでは、北海道と道内各「A」の協力のもと、道産食材を使用した商品の販売に加え、地域の観光・イベント情報の発信を行い、地域活性化を応援しています ローソンと北海道は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に、北海道の地域活性化に向けた活動をしています
217	54	このフェアでは、北海道と道内各「A」の協力のもと、道産食材を使用した商品の販売に加え、地域の観光・イベント情報の発信を行い、地域活性化を応援しています ローソンと北海道は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に、北海道の地域活性化に向けた活動をしています

218	54	このフェアでは、北海道と道内各JAの協力のもと、道産食材を使用した商品の販売に加え、地域の観光・イベント情報の発信を行い、地域活性化を応援しています ローソンと北海道は2008年2月に包括連携協定を結び、食の振興や環境に関する取り組みを中心に、北海道の地域活性化に向けた活動をしています
249	64	新潟県農林水産部食品・流通課や糸魚川地域振興局のほか、糸魚川市や県内各地の農協と連携して地産食材を調達しました。この商品の販売を通じて、新潟県の地産食材の美味しさを県外へ発信
250	65	「北海道うまいもの巡り」では、道内の各地域の食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
251	65	「北海道うまいもの巡り」では、道内の各地域の食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
252	65	「北海道うまいもの巡り」では、道内の各地域の食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
253	65	「北海道うまいもの巡り」では、道内の各地域の食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
266	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
267	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
268	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
269	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
270	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
271	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
272	70	茨城県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して
277	73	長崎県とローソンは包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています
278	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
279	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
280	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
281	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
282	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
283	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
284	74	「北海道うまいもの巡り」では、北海道の地産食材を使った商品や地域限定の商品を発売するほか、観光・イベント情報の発信など、地域の活性化を応援いたします
292	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都製品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗
293	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都製品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗
294	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都製品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗
295	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都製品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗

296	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都産品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗
297	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都産品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗
298	77	京都府と「地域活性化包括連携協定」を締結しました。これを記念し、連携事項「地産地消に京都産品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、京都府産の食材を使用した商品や、京都府ゆかりのメニューをモチーフにした商品等、全7品を本日より近畿地区のローソン店舗
300	79	長崎県とローソンは包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、2012年度から長崎県と共同で「高校生ベーカー商品開発企画事業」を実施しています
303	81	大分県とローソンは2007年に包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、2012年度から大分県と共同で「高校生ベーカー商品開発企画事業」を実施しています
304	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
305	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
306	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
307	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
308	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
309	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
310	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
311	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
312	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
313	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
314	82	「北海道うまいもの巡り」第7弾「釧路・根室地域編」を開催します。釧路のご当地メニューを再現した弁当やパスタ、惣菜、釧路町産豚肉を使用したおにぎりを発売いたします
318	84	奈良県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。これを記念し、連携事項「地産地消および奈良県オリジナル商品の開発・販売」の取り組み
319	84	奈良県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。これを記念し、連携事項「地産地消および奈良県オリジナル商品の開発・販売」の取り組み
320	84	奈良県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。これを記念し、連携事項「地産地消および奈良県オリジナル商品の開発・販売」の取り組み
321	84	奈良県と「連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。これを記念し、連携事項「地産地消および奈良県オリジナル商品の開発・販売」の取り組み
322	85	宮城県主催の「高校生お弁当コンテスト」で入賞した宮城県本吉響高等学校の生徒さんたち考案の「響け！ありがとう弁当
323	86	ローソンは、茨城県と2013年11月に「地域活性化包括連携協定」を締結し、県産品を使った商品の発売や環境に関する取り組みを中心に、地域活性化に向けた活動をしています
325	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の「空知・石狩・後志地域編」

326	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
327	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
328	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
329	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
330	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
331	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
332	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
333	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
334	88	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第1弾の“空知・石狩・後志地域編”
335	89	ローソンは、2014年3月に旭川市と包括連携協定を結び、地域の安全・安心や食の振興に関する取り組みを中心に地域活性化に向けて活動しています
342	92	ローソンは、2009年9月に新潟県と「包括連携に関する協定」を結び、その一環として県産品を使用したオリジナル商品の開発・販売などに取り組んでいます。「レルヒさん」をパッケージに使用した商品は今回が第4弾となります
343	92	ローソンは、2009年9月に新潟県と「包括連携に関する協定」を結び、その一環として県産品を使用したオリジナル商品の開発・販売などに取り組んでいます。「レルヒさん」をパッケージに使用した商品は今回が第4弾となります
347	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
348	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
349	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
350	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
351	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
352	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取り組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします

353	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
354	95	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」は、その一環として、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
361	99	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
362	99	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
363	99	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
364	99	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
365	99	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
366	99	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
367	100	埼玉県では、3大プロジェクトの一つである「健康長寿埼玉プロジェクト」の取組として塩分控えめ、野菜たっぷりのメニューを「埼玉県コバトン健康メニュー」として推奨しています
372	102	群馬県とローソンは、2012年9月に「地域活性化包括連携協定」を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、ローソンと地元の高校生が一緒に開発したベーカリーとスイーツを発売します
373	102	群馬県とローソンは、2012年9月に「地域活性化包括連携協定」を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、ローソンと地元の高校生が一緒に開発したベーカリーとスイーツを発売します
374	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
375	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
376	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
377	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
378	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
379	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
380	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
381	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”

382	103	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催します。第4弾の“宗谷・上川・留萌地域編”
383	104	ローソンは長崎県と2008年7月に包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、2012年度から「高校生ベーカー商品開発企画事業」を実施しています。2014年度には、長崎県内12の公立高等学校から38商品の応募
384	105	広島県とローソンは、2012年7月に「包括的連携に関する協定」を締結し、教育・文化の振興や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、ローソンと地元の大学生と一緒に開発したスイーツを発売します
385	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
386	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
387	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
388	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
389	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
390	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
391	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
392	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
393	106	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。このたび開催する「北海道味紀行」では、道産食材を使用した商品や地域の限定商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化
403	108	高知県とローソンは、2007年10月に「包括業務提携」を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。このたび発売する商品は、ローソンと地元の高校生と一緒に開発し、地産食材として「高知県産芋けんぴ」、「高知県産ゆず果汁」が使われています
404	108	高知県とローソンは、2007年10月に「包括業務提携」を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。このたび発売する商品は、ローソンと地元の高校生と一緒に開発し、地産食材として「高知県産芋けんぴ」、「高知県産ゆず果汁」が使われています
409	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾“胆振・日高地域編”を開催
410	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾“胆振・日高地域編”を開催
411	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾“胆振・日高地域編”を開催
412	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾“胆振・日高地域編”を開催
413	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾“胆振・日高地域編”を開催

414	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾「胆振・日高地域編」を開催
415	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾「胆振・日高地域編」を開催
416	111	北海道との協働で、道産食材を使った商品の発売を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」の第6弾「胆振・日高地域編」を開催
417	112	栃木県とローソンは2011年に包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています
428	114	ローソンは、2007年12月に熊本県と地産地消や地域経済の活性化などを共同で推進する包括協定を締結し、県産食材を使用した商品を九州全域で発売してまいりました。今回の企画を通じて、さらに地産地消と地域活性化に貢献できるよう取り組んでまいります
429	114	ローソンは、2007年12月に熊本県と地産地消や地域経済の活性化などを共同で推進する包括協定を締結し、県産食材を使用した商品を九州全域で発売してまいりました。今回の企画を通じて、さらに地産地消と地域活性化に貢献できるよう取り組んでまいります
430	114	ローソンは、2007年12月に熊本県と地産地消や地域経済の活性化などを共同で推進する包括協定を締結し、県産食材を使用した商品を九州全域で発売してまいりました。今回の企画を通じて、さらに地産地消と地域活性化に貢献できるよう取り組んでまいります
431	114	ローソンは、2007年12月に熊本県と地産地消や地域経済の活性化などを共同で推進する包括協定を締結し、県産食材を使用した商品を九州全域で発売してまいりました。今回の企画を通じて、さらに地産地消と地域活性化に貢献できるよう取り組んでまいります
442	120	大分県とローソンは2007年に包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進など、地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、大分県と共同で「次世代応援地産地消商品開発コンテスト」を開催しています
445	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
446	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
447	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
448	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
449	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
450	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
451	122	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
454	125	北九州市と「包括連携協定」を締結いたしました。連携事項「地産地消の推進及び市産品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、小倉の郷土料理「さばのぬか炊き」を中具にしたおにぎりや、門司港発祥の麺料理「ちゃんらー」など、北九州ゆかりのメニューをモチーフにしたオリジナル記念商品3品
455	125	北九州市と「包括連携協定」を締結いたしました。連携事項「地産地消の推進及び市産品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、小倉の郷土料理「さばのぬか炊き」を中具にしたおにぎりや、門司港発祥の麺料理「ちゃんらー」など、北九州ゆかりのメニューをモチーフにしたオリジナル記念商品3品
456	125	北九州市と「包括連携協定」を締結いたしました。連携事項「地産地消の推進及び市産品の販路拡大に関すること」の取り組みとして、小倉の郷土料理「さばのぬか炊き」を中具にしたおにぎりや、門司港発祥の麺料理「ちゃんらー」など、北九州ゆかりのメニューをモチーフにしたオリジナル記念商品3品
470	129	今回の企画は、埼玉県が推進する女性活躍支援事業「埼玉版ウーマノミクスプロジェクト」、農林水産省が推進する「農業女子プロジェクト」とローソンが連携して実現しました
471	129	今回の企画は、埼玉県が推進する女性活躍支援事業「埼玉版ウーマノミクスプロジェクト」、農林水産省が推進する「農業女子プロジェクト」とローソンが連携して実現しました
477	131	ローソンは、2009年3月に島根県と「包括業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んできました
478	131	ローソンは、2009年3月に島根県と「包括業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んできました
479	131	ローソンは、2009年3月に島根県と「包括業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んできました
480	132	ローソンは、2006年5月の鳥取県との「包括的業務提携」締結を機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んでまいりました

481	132	ローソンは、2006年5月の鳥取県との「包括的業務提携」締結を機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んでまいりました
482	132	ローソンは、2006年5月の鳥取県との「包括的業務提携」締結を機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んでまいりました
483	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
484	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
485	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
486	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
487	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
488	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
489	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
490	133	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
498	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
499	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
500	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
501	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
502	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
503	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
504	137	北海道と協働し、道産食材を使用した商品を通じて地域活性化を推進する「北海道味紀行」を開催
518	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
519	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
520	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
521	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
522	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
523	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
524	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
525	143	ローソンは2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に積極的に取り組んでまいりました。昨年10月から11月にも鳥取県産の食材を使用した商品を9品発売し、大変ご好評をいただきました
532	146	今回発売する商品は、静岡県が推進する「ふじのくに名産品消費喚起・販売促進事業」の「ふるさと割」対象商品です
533	146	今回発売する商品は、静岡県が推進する「ふじのくに名産品消費喚起・販売促進事業」の「ふるさと割」対象商品です
534	147	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。その一環として「北海道味紀行」を開催し、道内の各地域の食材を使用した商品やご当地の人気商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします

535	147	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。その一環として「北海道味紀行」を開催し、道内の各地域の食材を使用した商品やご当地の人気商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
536	147	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。その一環として「北海道味紀行」を開催し、道内の各地域の食材を使用した商品やご当地の人気商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
537	147	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。その一環として「北海道味紀行」を開催し、道内の各地域の食材を使用した商品やご当地の人気商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
538	147	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。その一環として「北海道味紀行」を開催し、道内の各地域の食材を使用した商品やご当地の人気商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
539	147	ローソンと北海道は、2008年2月に包括連携協定を締結し、食の振興や環境に関する取組みを中心に北海道の地域活性化にむけて活動しています。その一環として「北海道味紀行」を開催し、道内の各地域の食材を使用した商品やご当地の人気商品を販売するほか、観光・イベント情報の発信を通じて地域の活性化を応援いたします
585	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
586	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
587	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
588	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
589	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
590	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
591	158	2015年8月に包括連携協定を締結し、地産地消の推進や市産品の販路拡大などを通じて、地域の活性化を応援しています
601	160	ローソンは、2008年9月に静岡県と包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進などを通じて地域の活性化に取り組んでいます
602	160	ローソンは、2008年9月に静岡県と包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進などを通じて地域の活性化に取り組んでいます
633	170	ローソンは青森県と包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化に取り組んでいます。2014年から柏木農業高等学校の生徒さんと商品の共同開発を実施しており、2014年には「柏農のハヤシパン」を、2015年には「柏農もりもり弁当」を青森県内のローソン店舗で発売しました。今年は初めて県外のローソンでも発売します
634	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
635	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
636	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
637	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました

638	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
639	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
640	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
641	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
642	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
643	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
644	171	ローソンは、2006年5月に鳥取県と「包括的業務提携」を締結したのを機に、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
645	172	ローソンは2008年に長崎県と包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に、地域の活性化に向けた活動をしています
648	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
649	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
650	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
651	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
652	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
653	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました
654	174	ローソンは、2003年8月に和歌山県と全国第1号の「包括的業務提携」を締結いたしました。これまでも地元の食材を使用した商品やご当地メニューの販売に取り組んでまいりました

## ローソン「当地メニュー」

商品番号	記事番号	当地メニュー
49	10	沖縄県のローソンで人気のお弁当！ゴーヤーチャンプルーに加え、ハンバーグ、エビフライ、目玉焼きなど、種類豊富なおかずがたっぷり入っています。
50	10	沖縄では定番具材のおにぎり！ポークランチョンミートと玉子焼きを挟んだボリューム満点のおにぎりです
51	10	沖縄風炊き込みご飯 ひじき・にんじん・しいたけを混ぜ込み、豚肉の旨味を効かせたご飯のおにぎり。
52	10	ゴーヤーの食感とランチョンミートの旨みが特徴。沖縄の代表的な惣菜です
53	10	沖縄でおやつ定番として人気の揚げドーナツです。サクサクとした食感が特徴です
54	10	沖縄産の黒糖入りのパン生地で、小倉あんホイップクリームをたっぷり挟みました
56	11	千葉県勝浦の有名B級グルメを冷しつけ麺で再現しました。
66	13	広島県呉市内の店舗で働く武内さんのアイデアを元に、海軍料理研究家の高森直史さんと呉市の協力を得て開発した商品です。呉市名物の肉じゃがを香ばしい醤油ごはんと合わせ丼に仕立てました。肉じゃがは、旧海軍のレシピを参考にじゃがいも・牛肉・たまねぎを醤油と砂糖のみで調理し、ごま油で仕上げ
67	13	香川県高松市内の店舗で働く滝浦さんのアイデアを元に開発したメニューです。だし醤油仕立ての焼うどんに、香川県ではなじみの深い豆のかき揚げをイメージした、金時豆の天ぷらを添えました
84	19	「大山どり、白バラ牛乳、二十世紀なし果汁」使用 鳥取県は、全国有数のカレー消費量を誇ります。鳥取名物の大山どりのチキンカツをトッピングし、かくし味に白バラ牛乳と二十世紀なし果汁を使用した地元色ゆたかなカレーです。カレー王国鳥取県で、カレーによる町おこしを目指し活動する“鳥取カレー倶楽部”の認定を受けています
86	19	「大山どり、白バラ牛乳、二十世紀なし果汁」使用 “鳥取カレー倶楽部”の認定を受けた商品です。カレーパウダーで下味をつけた麺に、白バラ牛乳と二十世紀なし果汁でマイルドに仕上げたカレールーをかけ、大山どりのからあげをトッピングしています。
94	21	「豚丼（みそ漬焼）」は、埼玉県産の秩父味噌で作った味噌だれにじっくりと漬け込んだ厚切り豚肉を、オーブンで香ばしく焼いてご飯に乗せたどんぶりです
96	22	新潟タレカツ丼は、細かいパン粉で揚げたとんかつに甘辛い醤油タレをかけた新潟スタイルのカツ丼です
97	22	「三条冷しカレーラーメン」は、コクのあるカレーソースを中華麺に和えて食べる新潟県三条市で人気のご当地メニュー
98	22	焼きそばにナポリタンソースをかけた新潟名物であるイタリアン焼きそばをロールパンではさんだ商品です
99	22	もち食感粒あんぱんは、新潟県産の米粉を使用した生地で粒あんを包み込んだあんぱんです。各地で作られているご当地メニューは、地元のお客様やその土地を訪れる観光客に好評です
100	23	岡山県真庭市蒜山（ひるぜん）発祥のB級ご当地グルメをモチーフにしています。ひるぜん焼きそばの振興団体である「ひるぜん焼きそば好いとん会」に味・食感等についてご意見をいただき開発にいかしました
101	23	広島県府中市発祥のB級ご当地グルメをモチーフにしています。「府中焼き」による地域振興を目指す「備後府中焼きを広める会」に味・食感等についてのアドバイスをいただき、開発にいかしました
108	27	「豚丼」は、北海道帯広市の大衆食堂で約80年前に考案されたメニュー
114	27	北海道で広く呼称されている「鶏の唐揚げ」のことです
121	28	北海道深川市のご当地メニューの「深川そばめし」をアレンジしました
122	28	北海道深川市のご当地メニューの「深川そばめし」をアレンジしました。
124	28	北海道芦別市名物「ガタタンスープ」をアレンジした、具材たっぷりのガタタンラーメンです
130	30	福井県のソースカツ丼、石川県のハントンライス、富山県の高岡大仏コロッケを使用。北陸三県のご当地グルメを一つにした一度で三度美味しいボリューム弁当
131	30	<福井> 脂の乗った身厚な国産鯖を丁寧に焼き上げました。生姜をはさんだことで食感のアクセントをつけ、すっきりした後味に仕上げている
132	30	<石川> 大きなソースカツをウスターソースでしっかり味付けしました。幾種類ものスパイスを使用してじっくり煮込んだカレールーをはさんでいる
133	30	<富山> 大きくて厚みのあるチャーシューをトッピング、ご飯は鶏がらベースの醤油ラーメンスープで焼き上げ、ブラックペッパーを効かせました
134	30	<石川> たっぷりたまごがはいったハムたまごサンドとソースカツサンドの2種類の味が楽しめるよければサンドイッチです
135	30	<富山> たっぷりなモツにだしのきいた醤油風味のつゆが相性抜群な商品です

136	30	<石川>特製カレーソース&豚カツがトッピングされた総重量300gのボリューム満点の商品です ご当地メニュー
157	36	岡山名物の豚かば焼を弁当に仕上げました。 厚みのある豚肉を開きにして焼き上げました ご当地メニュー
159	36	話題のご当地メニューを再現しました。 味噌ダレをベースに味付けした麺に歯ごたえのよい親鳥と柔らかいもも肉の2種類の鶏肉とキャベツを盛り付けています
160	36	ご当地メニュー 話題のご当地メニュー「ひるぜん焼そば」をロールパンに挟み込みました。隠し味に唐辛子マヨネーズを加えています
198	45	「うどん発祥の地」博多のうどん麺を再現 博多はうどん発祥の地。福岡市麺類商工協同組合が承認した中世期（鎌倉時代）に食べられていたうどん麺を再現しました。
206	47	北海道「弟子屈ラーメン」の夏の人気メニューです。 和風だしのきいたあっさりスープに山わさびをあわせました
207	47	北海道ザンギ発祥の地と言われる釧路ならではのにおにぎりです。 ザンギに濃厚なソースを絡めました
224	56	岩手県盛岡名物の“盛岡冷めん”は、小麦粉とでん粉を原料にした半透明で非常に弾力のある麺が特徴です。名産・特産・本場・名物といった表示は、公正取引委員会によって基準を満たしていると判断された場合にのみ使用可能で、ご当地麺では、札幌ラーメン・盛岡冷めん・甲州ほうとう・信州そば・名古屋きしめん・出雲そば・さぬきうどん・長崎チャンポン・長崎炒麺・沖縄そばの10品目にのみ承認されて
234	59	旨みを効かせた特製のとんかつスープに熊本ラーメンには欠かせないマー油を使用しました
268	69	今回発売する「佐伯ラーメン」は、大分県佐伯市で戦後から愛される地元の味を再現した商品です。
281	74	北海道沿岸の定置網ホッケ漁の水揚げ日本一の寿都の新・ご当地グルメ「寿都ホッケめし」を再現しました
286	74	北海道の郷土料理「いもち」をファストフーズメニューで再現しました
302	78	北海道 小樽のご当地グルメである「小樽あなか焼そば」
307	82	北海道釧路のご当地メニューを再現した弁当です 厚みのある鶏モモ肉を赤唐辛子・ブラックペッパー・マスタードを使用したソースで味付けしました。辛口のソースザンギに仕立てました
309	82	北海道釧路のご当地メニューを再現しました。パスタの上にとんかつのをせ、ミートソースをかけました
310	82	北海道釧路のご当地メニューを再現しました。醤油と生姜で下味をつけた鶏モモ肉の唐揚げに、さっぱりとした甘酢だれをかけました。長ねぎ・白ごまを盛り付けて風味を出しました
320	83	山梨県の郷土料理で、歯ごたえのよい麺が特徴です
321	84	春らしいたけのご飯や梅ごはん、奈良県の郷土メニューである「のっぺ」をイメージした煮物や高菜で巻いたご飯、さらに奈良県産の食材を使用したおかずを詰め合わせました
330	88	北海道札幌・滝川が発祥の地とされるジンギスカンを具材にした焼うどんです
339	90	宮城県「仙台マーボー焼そば」は、1970年代に仙台市内の中華料理店の「まかない」として誕生したご当地メニューで、2013年より数多くのメディアで取り上げられたことで、若い世代を中心に人気が高まっ
363	99	北海道芽室町のご当地メニューである“十勝芽室コーン炒飯”
377	103	北海道富良野のご当地メニューである“オムカレー”
389	106	北海道ご当地メニュー“ザンギ”
397	107	高知県当地メニュー 「チキン南蛮オーロラソース」「玉子焼」「サバのみりん焼き」「筍の土佐煮」「豚の生姜焼」「茄子の素揚げ風」をおかずで盛り付けました
404	107	高知県香南市のご当地名物である「香南こら塩焼そば」です
437	117	青森県に多いぼたての駅弁をイメージした弁当です
446	121	青森県「いがめんち」は、「いかげそ」とキャベツ・にんじんを混ぜ、衣をつけて揚げた津軽地方の郷土料理
447	121	青森市が発祥の「青森味噌カレー牛乳ラーメン」を焼おにぎりにアレンジしました
455	123	宮崎県延岡市発祥のご当地グルメ「辛麺」を、電子レンジで温める「レンジ麺」のメニューで再現しました
456	124	宮崎県延岡市発祥のご当地グルメ「辛麺」をアレンジした「宮崎の味！レンジ辛麺」（
457	125	北九州長期間熟成させたぬか床に、醤油・みりん・砂糖・山椒・唐辛子を加えてじっくり煮込んだ小倉の郷土料理「さばのぬか炊き」をおにぎりの具材にしました

459	125	福岡県門司港発祥のご当地麺料理「ちゃんらー」をレンジで温める麺メニューで再現しました
496	136	鶏飯発祥の地の鹿児島県奄美大島で食される「パイヤ漬け」などを盛り付けました。鶏のだしが効いた濃厚な鶏ガラスープとあわせて食べるスープご飯です
498	136	鹿児島県指宿山川産本枯節を使った「勝武士ラーメン」をご当地ラーメンとして広げている「かつおぶしラーメン実行委員会」監修商品です
501	137	北海道富良野のご当地メニューである“オムカレー
509	138	岩手県釜石市のご当地グルメ「釜石ラーメン」
512	139	新潟県の郷土料理である鮭の焼き漬けと、ごはんとの相性の良いきんぴらごぼう、玉子焼、たくあんを添えたおにぎりセットです
537	147	北海道札幌名物のスープカレーを商品化しました
556	153	宮城県で親しまれている和菓子の「ずんだ餅」です
574	156	北海道のご当地グルメ「ラーメンサラダ」を商品化しました
580	156	生姜やニンニクを効かせた醤油だれに漬けた鶏のからあげを食べやすい大きさにカットし、マヨネーズで和えておにぎりの中具にしました 北海道では唐揚げを「ザンギ」と呼びます
582	156	北海道のご当地グルメ「ラーメンサラダ」を商品化しました
588	158	北九州市、別府市、宮崎市の郷土料理を詰め合わせた弁当です。 北九州市 かしわ飯、さばのめか炊き 別府市 とり天、別府市の老舗醤油メーカー「フジヨシ」の醤油を使用した煮物 宮崎市 宮崎県産の椎茸と刻みたくあんを使用したご飯
590	158	大分県別府冷麺団監修 別府冷麺
591	158	宮崎の味！レンジ小さな辛麺
592	158	北九州で親しまれているかしわ飯と筑前煮風の煮物、水炊き風唐揚げ、焼きさばなど、九州の名物料理を盛り込んだ弁当です
593	158	鶏もも肉を醤油とにんにく、ごま油で下味をつけ、卵と小麦粉、片栗粉の衣で揚げた、大分県で古くから親しまれているとり天をメインにした弁当
594	158	宮崎の味！タルタルチキン南蛮弁当
621	164	「B-1グランプリ」でゴールドグランプリをとった青森県のご当地グルメ「十和田バラ焼き」を弁当にしました。
622	164	青森県のご当地グルメ「十和田バラ焼き」をおにぎりにしました
624	164	北海道のご当地グルメ「ラーメンサラダ」を商品化しました
625	164	北海道のご当地グルメ「スープカレー」を商品化しました
631	166	宮城県岩沼市を中心とした地域のご当地グルメとして有名な豚モツのホルモン焼きです
640	171	鳥取県・島根県・山口県・広島県（福山市除く） ご当地の味 牛骨ラーメン スープは牛骨でだしをとったスープと鶏がらスープをあわせ、醤油ベースでまろやかに仕上げました。中太ちぢれ麺がよくスープチキン南蛮バーガー（大山どり使用）
641	171	チキン南蛮のタルタルソースは隠し味におろしりんごを入れて、酸味を抑え甘目に仕上げました。トマトとレタスが入って、食べ応えのあるハンバーガーです
642	171	白バラ牛乳を加えたレアチーズケーキをスポンジの上に重ねた、しっとりまろやかなスティックチーズケーキで
643	171	もっちりとした黒糖コッペ（白バラ牛乳入りクリーム もっちりとした黒糖入りコッペパンに、白バラ牛乳の入ったクリームを挟み込みました
644	171	白バラ牛乳を加えたクリームをふんだんにのせたプリンです。プリンのカラメルソースのほろ苦さとクリームの甘さを一度に楽しめます
648	172	長崎県の郷土和菓子である「かんころ餅」(※2)入りのさつま芋ペーストにダイス状にカットしたさつま芋をトッピングし、九州産小麦粉を使用したデニッシュ生地をかぶせ焼き上げました
651	174	和歌山ラーメンの特徴である細麺に豚骨醤油スープと具材にチャーシュー、メンマ、ねぎ、ナルトを盛り付けました。大盛の麺で食べ応えもある仕様です

## ローソン「イベントとの連動」

商品番号	記事番号	イベントとの連動
1	1	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した商品全6品を発売いたします(龍馬伝子キン南蛮弁当は高知県のみの販売)。今回発売する商品にはそれぞれ、龍馬にゆかりのある人物・場所にちなんだ高知県産の食材を使用しております
2	1	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した商品全6品を発売いたします(龍馬伝子キン南蛮弁当は高知県のみの販売)。今回発売する商品にはそれぞれ、龍馬にゆかりのある人物・場所にちなんだ高知県産の食材を使用しております
3	1	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した商品全6品を発売いたします(龍馬伝子キン南蛮弁当は高知県のみの販売)。今回発売する商品にはそれぞれ、龍馬にゆかりのある人物・場所にちなんだ高知県産の食材を使用しております
4	1	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した商品全6品を発売いたします(龍馬伝子キン南蛮弁当は高知県のみの販売)。今回発売する商品にはそれぞれ、龍馬にゆかりのある人物・場所にちなんだ高知県産の食材を使用しております
5	1	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した商品全6品を発売いたします(龍馬伝子キン南蛮弁当は高知県のみの販売)。今回発売する商品にはそれぞれ、龍馬にゆかりのある人物・場所にちなんだ高知県産の食材を使用しております
6	1	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した商品全6品を発売いたします(龍馬伝子キン南蛮弁当は高知県のみの販売)。今回発売する商品にはそれぞれ、龍馬にゆかりのある人物・場所にちなんだ高知県産の食材を使用しております
8	3	北海道小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
9	3	北海道小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
10	3	北海道小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
11	3	北海道小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
12	3	北海道小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
13	3	北海道小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
14	3	北海道今回は小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
15	3	北海道今回は小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
16	3	北海道今回は小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
17	3	北海道今回は小樽市との取り組みとして、「小樽 雪あかりの路」開催に賛同し、イベント期間中道内のローソン店舗で小樽市内の名店に監修いただいたオリジナル商品等6品、有名洋菓子店のプリン、飲料1種、ビール2種など、小樽ならではの商品を取り揃えた「小樽雪あかりの路フェア」を行います
19	5	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した第2弾商品を発売いたします

20	5	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した第2弾商品を発売いたします
21	5	高知県の「土佐・龍馬であい博」開催を記念した第2弾商品を発売いたします
22	6	株式会社ローソンは、2010年3月4日（火）から3月15日（月）までの12日間、世界の強豪相手に戦ったカーリングのチーム青森の健闘に感謝した「感動をありがとう！チーム青森フェア」を実施いたします
23	6	株式会社ローソンは、2010年3月4日（火）から3月15日（月）までの12日間、世界の強豪相手に戦ったカーリングのチーム青森の健闘に感謝した「感動をありがとう！チーム青森フェア」を実施いたします
24	6	株式会社ローソンは、2010年3月4日（火）から3月15日（月）までの12日間、世界の強豪相手に戦ったカーリングのチーム青森の健闘に感謝した「感動をありがとう！チーム青森フェア」を実施いたします
25	6	株式会社ローソンは、2010年3月4日（火）から3月15日（月）までの12日間、世界の強豪相手に戦ったカーリングのチーム青森の健闘に感謝した「感動をありがとう！チーム青森フェア」を実施いたします
75	16	北海道 クリエイティブオフィスキューのイベント「CUE DREAM JAM-BOREE 2010」とタイアップした『ドリームジャンボリーキャンペーン2010』を行います。オリジナルタイアップ商品の販売や、プレゼント企画でイベントを盛り上げます
76	16	北海道 クリエイティブオフィスキューのイベント「CUE DREAM JAM-BOREE 2010」とタイアップした『ドリームジャンボリーキャンペーン2010』を行います。オリジナルタイアップ商品の販売や、プレゼント企画でイベントを盛り上げます
77	16	北海道 クリエイティブオフィスキューのイベント「CUE DREAM JAM-BOREE 2010」とタイアップした『ドリームジャンボリーキャンペーン2010』を行います。オリジナルタイアップ商品の販売や、プレゼント企画でイベントを盛り上げます
78	16	北海道 クリエイティブオフィスキューのイベント「CUE DREAM JAM-BOREE 2010」とタイアップした『ドリームジャンボリーキャンペーン2010』を行います。オリジナルタイアップ商品の販売や、プレゼント企画でイベントを盛り上げます
79	16	北海道 クリエイティブオフィスキューのイベント「CUE DREAM JAM-BOREE 2010」とタイアップした『ドリームジャンボリーキャンペーン2010』を行います。オリジナルタイアップ商品の販売や、プレゼント企画でイベントを盛り上げます
80	16	北海道 クリエイティブオフィスキューのイベント「CUE DREAM JAM-BOREE 2010」とタイアップした『ドリームジャンボリーキャンペーン2010』を行います。オリジナルタイアップ商品の販売や、プレゼント企画でイベントを盛り上げます
81	17	青森県内各地で行われる夏祭りの時期に合わせ、7月27日（火）より青森県内のローソン店舗（167店：2010年6月末）にて、青森でおなじみの食材を使用した「青森お祭り弁当」と「八戸前沖さば照焼わっぱ弁当」の2品のお弁当を発売します
82	17	青森県内各地で行われる夏祭りの時期に合わせ、7月27日（火）より青森県内のローソン店舗（167店：2010年6月末）にて、青森でおなじみの食材を使用した「青森お祭り弁当」と「八戸前沖さば照焼わっぱ弁当」の2品のお弁当を発売します
276	71	これは、JR東日本と秋田県が進める観光勧誘企画「秋田デスティネーションキャンペーン」（2013年10月～12月）の「おもてなし商品」です
495	135	これは、2016年5月に開催される「伊勢志摩サミット」の開催を記念して三重県と企画立案や食材調達について連携し、2015年10月から2016年4月までの7か月間、三重県産の「伊勢茶」を使用したスイーツを毎月1品ずつ発売する企画の第1弾です
569	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
570	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
571	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
572	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
573	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
574	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します

575	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
576	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
577	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
578	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
579	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
580	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
581	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
582	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
583	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
584	156	新青森～新函館北斗間を結ぶ北海道新幹線の開業を記念して、北海道と東北の地産食材を使用した「からあげクン」などの商品や地元有名店監修の商品、ご当地グルメなどを発売します
595	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
596	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
597	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
598	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
599	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
600	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
601	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
602	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
603	159	「伊勢志摩サミット」開催を記念して、海と山に囲まれた自然豊かな三重県の海の幸、山の幸を使用したおかずを盛り合わせた「三重まんさい弁当」など8商品
634	168	岐阜県と関ヶ原町が開催する関ヶ原古戦場の魅力発信イベント「関ヶ原2016 第3弾～石田三成

### ローソン「季節性」

商品番号	記事番号	季節性
318	84	春らしいたけのこ御飯や梅ごはん
320	84	見た目も華やかな春らしい商品に仕上げ
321	84	春の行楽のお供えにぴったりな商品
355	96	夏の暑さで食欲が減退しやすいこの時期でも食べやすいようにさっぱりと仕上げたしらすご飯

## ローソン「食育・健康志向」

商品番号	記事番号	食育・健康志向
151	34	味、食材、栄養バランス、見た目こだわったヘルシーでありながらボリューム感のあるお弁当です。メタボリックシンドロームや生活習慣病が気になる男性におすすめの商品
193	45	学校給食を手がけている栄養士と作ったお弁当 福岡市の学校給食を手がけている栄養士と栄養を考慮して作ったお弁当です。福岡市産「筍」や志賀島産「わかめ」などの市産食材や福岡の地どり「はかた地どり」や、福岡市内の工場で製造した博多明太子を使用しました。
228	58	カロリーと塩分を気にされる方におすすめの弁当「七穀米ごはんとチキンカツ弁当
367	100	株式会社ローソンと女子栄養大学は埼玉県からの依頼により、「埼玉県コバトン健康メニュー」の基準に合うチルド弁当「食彩5色ビビンパ丼」を共同開発しました
629	167	島根の伝統食「ぜんざい」をデニッシュ生地を使ってアレンジしたり、カロリーに着目するなど、島根県産品を取り入れて健康栄養学のノウハウを活かした商品になっています
630	167	島根の伝統食「ぜんざい」をデニッシュ生地を使ってアレンジしたり、カロリーに着目するなど、島根県産品を取り入れて健康栄養学のノウハウを活かした商品になっています

## ローソン「人気店監修」

商品番号	記事番号	人気店監修
7	2	奥州白石温麺協同組合の直営店「やまぶき亭」監修の“白石温麺”を発売します
8	3	小樽の蕎麦屋「おたる茶屋」監修のかつ丼
9	3	小樽の寿司屋「おたる政寿司」監修の太巻寿司
10	3	小樽のすき焼き屋「おたる桜坂」監修のすき焼き重
11	3	小樽のジンギスカン屋「北とうがらし」監修のジンギスカンおにぎり
12	3	小樽のラーメン屋「小樽坂」監修のあんかけ焼そば
13	3	小樽のラーメン屋「小樽坂」監修の醤油ラーメン
14	3	小樽の有名洋菓子店「館」の人気メニュー
15	3	小樽の珈琲店「可否茶館」ブランドの商品
59	12	北海道「人気ラーメン店「さんぱち」監修メニュー発売「さんぱち」のサイドメニューで人気の“チャーシュー飯”をアレンジ旨みのあるチャーシューに甘めのタレを絡ませ、マヨネーズをかけて仕上げました
60	12	北海道「さんぱち」の人気サイドメニュー“のりマヨ”をアレンジ中具のチャーシューに甘めのタレとマヨネーズが良く絡み、まるやかな味わいに仕上がっています
61	12	北海道手巻寿司用に辛子入りマヨネーズを使用ほんのりとした辛さがチャーシューの旨みを引き出します「さんぱち」のオリジナルの寿司メニューです
62	12	北海道「さんぱち」で人気の醤油ラーメンを冷タイプにアレンジ適度な脂分と甘みのあるさっぱりとした醤油ベースのスープは「さんぱち」こだわりの味付
63	12	北海道「さんぱち」で人気の味噌ラーメンを焼ラーメンにアレンジ「さんぱち」こだわりの濃厚な味わいが特徴です
64	12	北海道「さんぱち」で人気の味噌ラーメンをカップ麺で再現こだわりの味噌とダシのバランスを再現しました
65	12	北海道「さんぱち」で使用している特製味噌を味付けに使ったチキンスティック「さんぱち」の一部店舗でも販売します
74	15	若手飲食経営者グループ「酒房主會」監修の「味噌冷麺」をベースにした「盛岡風冷麺辛味噌仕立」の商品を発売します
75	16	北海道帯広競馬場の「満寿屋」で人気のハンバーガーをサイドイッチで再現しました。
76	16	新潟県三条飲食店組合カレーラーメン部会に監修してもらいました
90	20	北海道帯広競馬場の「満寿屋」で人気のハンバーガーをサイドイッチで再現しました。
95	21	大分県「太麺やきそば」は、人気の観光スポットとなっている小江戸川越の有名店「まことや」に監修してもらいました。もちりとした太麺をシンプルなソースで懐かしい味付けにした一品です
97	22	新潟県三条飲食店組合カレーラーメン部会に監修してもらいました
140	31	北海道増毛町のラーメン店「麺屋 田中商店」監修のみそラーメンです
141	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
142	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
143	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
144	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
145	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
146	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
147	32	九州生乳販売農業協同組合連合会の開催する「ミルグルメキャンペーン」に参加している九州各県の人気店監修のもと
150	33	北海道洞爺湖温泉で人気のラーメン店「豊来軒」監修の商品です
152	35	北海道「麵武ざぼん」（めんぶざぼん）は、帯広の有名ラーメン店です。札幌の名店「すみれ」で修行を積んだ店主がつくる味噌ラーメンは、とんこつや野菜などからだしをとった濃厚なスープと中太麺の組み合わせが特徴。一番人気のメニューです。今回はその“味噌ラーメン”を店主監修のもと商品化しました

181	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
182	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
183	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
184	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
185	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
186	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
187	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
188	43	近畿「鉄人の店」は、金本知憲さんが「日本に元気を」をテーマにプロデュースした鉄板焼・お好み焼きの店で、2009年のオープン以来ピリ辛メニューやスタミナメニューで人気を博しています
201	47	です。 ※伝承名人とは、各振興局・市町村が推薦する北海道らしい食づくりを進めるための指導や助言ができる人物です
202	47	北海道内に37名しかいない伝承名人である、釧路全日空ホテル楡金久幸総料理長監修のメニューです。 ※伝承名人とは、各振興局・市町村が推薦する北海道らしい食づくりを進めるための指導や助言ができる人物です
206	49	北海道を代表する観光名所であり、本格的なビアホールを展開する「サっぽロビール園」と共同開発した“ジンギスカン”のお弁当やおにぎり、ボリュームのあるサンドイッチなど、ビールと合うメニュー3品を発売した
207	49	北海道を代表する観光名所であり、本格的なビアホールを展開する「サっぽロビール園」と共同開発した“ジンギスカン”のお弁当やおにぎり、ボリュームのあるサンドイッチなど、ビールと合うメニュー3品を発売した
208	49	北海道を代表する観光名所であり、本格的なビアホールを展開する「サっぽロビール園」と共同開発した“ジンギスカン”のお弁当やおにぎり、ボリュームのあるサンドイッチなど、ビールと合うメニュー3品を発売した
254	66	宮城県仙台産の野菜と仙台味噌が特徴の「秋保ドリア」で有名な「秋保温泉 café HACHI」に監修いただき、「café HACHI」の味を再現しました
255	67	無国籍料理を世に生み出したことで有名な熊谷喜ハシェフが、実際にスイーツを製造している工場を視察し、特別にレシピを作ったスイーツ2品です。りんごとラズベリーを使用し、甘さと酸味のバランスの取れた本格的な味わいを手軽にお楽しみいただけます
256	67	無国籍料理を世に生み出したことで有名な熊谷喜ハシェフが、実際にスイーツを製造している工場を視察し、特別にレシピを作ったスイーツ2品です。りんごとラズベリーを使用し、甘さと酸味のバランスの取れた本格的な味わいを手軽にお楽しみいただけます
294	77	13年10月に開催された九条ねぎフェスティバル・ラーメンバトルでグランプリに輝いた「京都北白川 ラーメン魅力屋」に監修頂いた商品です
335	89	北海道旭川市の老舗菓子店『壺屋総本店』監修の「壺屋 パリッとマロンドーナツ
336	90	宮城県中華飲食生活衛生同業組合に監修いただいた「仙台マーボー焼そば」
344	93	長野県峠の釜めし本舗 おぎのや 監修のおにぎり「鶏とごぼうの炊き込みご飯おにぎり」（※峠の釜めし本舗 おぎのや土釜に入った温かい駅弁「峠の釜めし」が人気の群馬の銘店です。明治18年の創業以来、手間ひまかけて作りあげる釜めしは、今もなお人気を集めています
349	95	北海道函館の人気ラーメン店「一文字」監修の冷しラーメンです。鶏と豚ガラのスープに、魚醤・アゴだし・昆布だし・エビオイルなどを加え、あっさりとしながらもコクのあるスープに仕上げました。
379	103	北海道北地域の8つの菓子店等が協働し、道産食材を使用したこだわりのスイーツを発信している「道北スイーツ倶楽部」監修の焼き菓子です
380	103	北海道北地域の8つの菓子店等が協働し、道産食材を使用したこだわりのスイーツを発信している「道北スイーツ倶楽部」監修の焼き菓子です
381	103	北海道旭川の銘菓「ロテル・ド・北倶楽部」で人気のお菓子です

406	110	熊谷喜八シェフ監修のスイーツ3品を数量限定で発売します
407	110	熊谷喜八シェフ監修のスイーツ3品を数量限定で発売します
408	110	熊谷喜八シェフ監修のスイーツ3品を数量限定で発売します
435	117	青森県 らーめんふぁくとりーのすけ監修
436	117	青森県「アルパジョン」監修
438	118	石川県出身の有名パティシエ辻口博啓さんに監修いただいた
439	118	石川県出身の有名パティシエ辻口博啓さんに監修いただいた
440	119	福岡県「焼きラーメン」発祥の店として有名なラーメン店「小金ちゃん」に監修
441	119	福岡県「焼きラーメン」発祥の店として有名なラーメン店「小金ちゃん」に監修
446	122	北海道函館の人気ラーメン店「一文字」監修の冷し塩ラーメンです
470	129	名古屋めし”の人気メニュー「台湾ラーメン」発祥の「味仙（みせん）」店主の郭政良（かくまさよし）氏に監修
471	129	名古屋めし”の人気メニュー「台湾ラーメン」発祥の「味仙（みせん）」店主の郭政良（かくまさよし）氏に監修
506	138	岩手県釜石市のご当地グルメ「釜石ラーメン」を、発祥の店として知られる「新華園」監修の元、商品化しました
529	145	秋田県で人気のラーメン店「竹本商店」監修商品です
538	147	石狩市発祥の人気ラーメン店「らーめん信玄」監修の元、看板メニューである味噌ラーメンの味わいを即席麺で再現しました
567	156	北海道厚切りのカツと函館の老舗洋食店「五島軒」監修のカレーを、トーストした食パンではさみました
568	156	北海道函館の老舗洋食店「五島軒」監修商品です。明治時代から伝わるビーフカレーの味わいを再現しました
570	156	福島県の人気ラーメン店「坂内食堂」監修商品です
575	156	北海道函館の人気ラーメン店「一文字」監修商品です
578	156	北海道人気ラーメン店「彩未」監修商品です
586	158	北九州の門司港で古くから「ちゃんら〜」を提供している二代目清美食堂監修の商品です
620	164	青森県八戸市のラーメン店「のすけ」監修の冷し味噌ラーメンです。味噌ダレとガラスープを店舗から取り寄せ、レシピを元にお店の味を再現しました

## ローソン「地域団体」

商品番号	記事番号	地域団体
83	18	大分県 日々の食べ歩きで別府冷麺を熟知した“別府冷麺団”の監修を受け開発したものです。スープや麺などにこだわり、完成までに試作を何度も繰り返し、より本格的な別府冷麺が完成いたしました。今回、この別府冷麺を九州地区のローソンで販売し、「別府冷麺」をより多くのお客様にお伝えしてまい
84	19	カレー王国鳥取県で、カレーによる町おこしを目指し活動する“鳥取カレー倶楽部”の認定を受けていま
86	19	カレー王国鳥取県で、カレーによる町おこしを目指し活動する“鳥取カレー倶楽部”の認定を受けていま
100	23	中国地方「ひるぜん焼そば好きとん会」・「B-1グランプリ」公認の商品です
101	23	中国地方「備後府中焼きを広める会」・「B-1グランプリ」公認の商品です
105	26	北海道美瑛を拠点に“美瑛カレーうどん”を研究する「美瑛カレーうどん研究会」おすすめの商品です
106	26	北海道美瑛を拠点に“美瑛カレーうどん”を研究する「美瑛カレーうどん研究会」おすすめの商品です
107	26	北海道美瑛を拠点に“美瑛カレーうどん”を研究する「美瑛カレーうどん研究会」おすすめの商品です
139	31	北海道 NPO法人留萌観光協会から推奨いただいたおにぎりです
156	36	中国地方 ひるぜん焼そば好きとん会、B-1グランプリ承認商品
157	36	中国地方 ひるぜん焼そば好きとん会、B-1グランプリ承認商品
228	58	広島県立広島病院の医師・管理栄養士監修の、カロリーと塩分を気にされる方におすすめの弁当「七穀米ごはんとチキンカツ弁当
264	68	北海道 ご当地アイドル「別海ミルクガール」のメンバーがプロデュースしたクッキーです。
265	69	大分県佐伯ラーメンをご当地グルメとして広げている「佐伯ラーメン愛好会」に監修いただきました。
278	74	北海道「寿都ホッケめし推進協議会」の監修をうけ、地産のホッケを「ホッケの魚醤」入り特製ダレで味付けました
285	75	今回の企画は、「軍師官兵衛」福岡プロジェクト協議会事務局、福岡県、福岡市、大河ドラマ「軍師官兵衛」推進協議会（中津市）に後援を頂きました
286	75	今回の企画は、「軍師官兵衛」福岡プロジェクト協議会事務局、福岡県、福岡市、大河ドラマ「軍師官兵衛」推進協議会（中津市）に後援を頂きました
287	75	今回の企画は、「軍師官兵衛」福岡プロジェクト協議会事務局、福岡県、福岡市、大河ドラマ「軍師官兵衛」推進協議会（中津市）に後援を頂きました
288	75	今回の企画は、「軍師官兵衛」福岡プロジェクト協議会事務局、福岡県、福岡市、大河ドラマ「軍師官兵衛」推進協議会（中津市）に後援を頂きました
289	75	今回の企画は、「軍師官兵衛」福岡プロジェクト協議会事務局、福岡県、福岡市、大河ドラマ「軍師官兵衛」推進協議会（中津市）に後援を頂きました
290	75	今回の企画は、「軍師官兵衛」福岡プロジェクト協議会事務局、福岡県、福岡市、大河ドラマ「軍師官兵衛」推進協議会（中津市）に後援を頂きました
299	78	今回発売する「小樽あんかけ焼そば」は、小樽のご当地グルメである“小樽あんかけ焼そば”を通じて地域の活性化を推進するまちおこし団体「小樽あんかけ焼そば親衛隊」に監修いただきました。
360	99	北海道地域の活性化を推進するまちおこし団体「十勝芽室コーン炒飯地域活性化協議会」の監修商
386	106	北海道ご当地メニュー“ザンギ”を通じて地域の活性化を推進する「くしろザンギ推進協議会」の監修商
401	107	コラ生産量日本一の高知県香南市産の二と、香南市観光協会の塩だれを混ぜ合わせたオリジナルのたれを使用しています
481	132	カレーによる町おこしを目指し活動する“鳥取カレー倶楽部”の認定を受けています
495	136	鹿児島県指宿山川産本枯節を使った「勝武士ラーメン」をご当地ラーメンとして広げている「かつおぶしラーメン実行委員会」監修商品です
498	137	北海道富良野のご当地メニューである“オムカレー”を通じて地域の活性化を推進するまちおこし団体、「富良野オムカレー推進協議会」
500	137	北海道「旭川ラーメン」の発展と旭川のまちおこしにつながる活動を行う「旭川しょうゆホルメン倶楽部」監修商品です
535	147	「北海道ジンギスカン焼そばの会」監修商品です ※「北海道ジンギスカン焼そばの会」は、北海道の食材や食文化の普及を図るとともに、地域の外食産業の発展に貢献するために発足された団体です
611	161	熊本県酪農業協同組合連合会「らくのうまザーズ」と共同企画商品です
612	161	熊本県酪農業協同組合連合会「らくのうまザーズ」と共同企画商品です

650	174	和歌山県紀州梅バーガー開発研究会公認
656	176	大分県佐伯市の「しおさいの里」(※)が監修した(※)「しおさいの里」は大分県佐伯市上浦にあり、地元の農産物や海産物などの特産品の販売や、遊具を設置した広場などで人気の施設です。「ごまだしチャンポン」は「しおさいの里」の人気のメニューです

## ローソン「教育研究機関との連携」

商品番号	記事番号	教育研究機関との連携
104	25	福岡県立朝倉光陽高等学校は2008年4月に新設された高校です。2010年は3学年が揃った記念の年で、地域の活性化に寄与するため、あさくら農業ネットワーク（朝倉光陽高等学校、朝倉市役所、朝倉地域農業改良普及センター、JA筑前あさくら）の協力で学生達が朝倉産の富有柿を使用した商品開発に取り組みました
151	34	北海道札幌市保健所の協力のもと、栄養学を学んでいる札幌の女子大生のアイデアを取り入れたヘルシー弁当を発売します
165	38	和歌山県海南市立海南下津高等学校食物科に通う生徒（32名）のアイデアをもとに開発した弁当「アイラブ和歌山弁当」
166	38	和歌山県海南市立海南下津高等学校食物科に通う生徒（32名）のアイデアをもとに開発した弁当「アイラブ和歌山弁当」
167	38	和歌山県海南市立海南下津高等学校食物科に通う生徒（32名）のアイデアをもとに開発した弁当「アイラブ和歌山弁当」
170	40	福岡県立ありあけ新世高校「てっぱん部」と共同開発
171	40	熊本県立阿蘇清峰高校と共同開発
172	40	鹿児島県立伊佐農林高校と共同開発
205	48	福岡県星琳高等学校の生徒がデザインしたパッケージにより、見た目にもこだわりある商品に仕上がります。福岡県立ありあけ新世高等学校は、地域振興の一環として2010年に「お好み焼き地域興しイベント実行委員会（てっぱん部）」を設立し、大牟田市の名物である四角いお好み焼き（通称「だご」）の開発や普及に取り組んでいる。今回、「てっぱん部」監修商品の第2弾として、生徒たちが作ったお好み焼きをベースに、生徒監修にて商品化
209	50	公立大学法人宮城大学の食産業学部の学生とローソン東北支社商品部が考えた地元食材を使用したスイーツ
211	52	北海道朝倉光陽高等学校食農科学科の生徒たちが地元の生産者と一緒に考えた商品です
244	61	山梨県立増穂商業高等学校 共同開発商品
245	61	山梨県立甲府第一高等学校 共同開発商品
246	61	山梨県立吉田高等学校 共同開発商品
247	62	熊本県「とまとカーニバル」は、慶誠高等学校食物科3年生の料理研究同好会に所属している生徒さんたちによって考案されました。慶誠高等学校食物科は卒業と同時に調理師免許を取得する事ができ、多くの調理師や料理人を輩出しています
248	63	三本木農業高等学校ならびに青森県と連携した取り組みです。生徒の皆さんに、県産品を使った商品の企画・開発から販売までを体験していただく場にする事ができました
277	73	長崎県島原農業高等学校福祉課3年生の生徒さんたち5名と共同開発した「シチューパン」を発表し「宮城県高校生地産地消お弁当コンテスト」等で優秀な成績を収め、地産地消の活動に積極的な宮城県気仙沼西高等学校の生徒さん（3年生22名）が、家庭科の授業を通じてメニューを考案し、ローソンと共に約5ヶ月に渡って開発してまいりました
300	79	2013年度は長崎県内の11の公立高等学校より107商品の応募がありました。その一つである長崎西高等学校の生徒さん考案の「びわデニッシュパン」は、長崎県特産の「びわ」を使用するアイデアが評価され優秀作品に選ばれました
301	80	考案者・・・兵庫県立淡路高等学校の生徒さん
302	80	考案者・・・兵庫県立津名高等学校の生徒さん
303	81	大分県 日本文理大学附属高等学校の生徒さんが考案した、「大分かぼすシフォン」が優秀作品に選ばれました
322	85	宮城県本吉響高等学校の家庭クラブに所属する生徒さんたちが、地元の食材を使用し地域の活性化を応援したい、という気持ちをこめて考案したレシピを商品化いたしました
364	99	北海道池田高等学校の生徒さんたちと共同開発した蒸しケーキです
367	100	埼玉県 女子栄養大学の学生が考案 「美味しさ・健康・手軽さ”一挙三得”弁当～忙しく頑張るあなたのために、私たちが考えました～」このお弁当は女子栄養大学が推奨する健康的な食療法「四群点数法」（下記3参照）に基づいたメニューで、厚生労働省による、日本人の長寿を支える「健康な食事」（下記4参照）の基準にも沿っ

372	102	【群馬県立伊勢崎商業高等学校 共同開発商品】
373	102	【群馬県立前橋商業高等学校 共同開発商品】
383	104	ローソンは長崎県と2008年7月に包括連携協定を締結し、青少年の育成や地産地消の推進を中心に地域の活性化にむけた活動をしています。その一環として、2012年度から「高校生ベーカリー商品開発企画事業」を実施しています。2014年度には、長崎県内12の公立高等学校から38商品の応募
384	105	広島県立広島大学人間文化学部・健康科学科（広島県広島市）の学生さんたちと共同開発した
390	106	北海道北見商業高等学校の生徒さんたちと共同開発した、
403	108	高知県立高知西高等学校（高知県高知市）調理部の生徒さんたちと共同開発した
404	108	高知県立高知西高等学校（高知県高知市）調理部の生徒さんたちと共同開発した
405	109	宮城県 気仙沼西高等学校の生徒さんが地元の食材を使用し地域の活性化を応援したい、という気持ちをこめて考案したお弁当のレシピを、ローソンが商品化したものです
417	112	高根沢町とちゃんぼんの本場である長崎県雲仙市が2012年に「災害時における相互応援協定」を結んだことをきっかけに開発されたご当地メニュー「高根沢ちゃんぼん」をベースに、「雨上がりに高根沢高校から見える虹をイメージした7色の食材を使用したい」という高根沢高校の生徒さんのアイデアを活かし、半年間かけて商品化しました
442	120	大分県立日田高等技術専門学校（大分県日田市）の生徒さんが考案した「とり天柚子マヨおにぎり」
491	134	青森県立柏木農業高等学校の生活科学科の生徒さんたちとローソンが共同で開発した弁当です
498	137	北海道富良野緑峰高等学校の生徒さんたちとの共同開発商品です
510	140	今回発売する商品は、岐阜県立大垣養老高等学校の食品科学科の生徒さん7名とローソンが共同で開発しました。授業で食品の製造や流通・マーケティング・知的財産の活用などを学習した生徒さんたちが、県産食材を使用した商品を企画し、ネーミングやパッケージデザインも考えました
511	140	今回発売する商品は、岐阜県立大垣養老高等学校の食品科学科の生徒さん7名とローソンが共同で開発しました。授業で食品の製造や流通・マーケティング・知的財産の活用などを学習した生徒さんたちが、県産食材を使用した商品を企画し、ネーミングやパッケージデザインも考えました
526	144	今回発売する商品は、青森県立三本木農業高等学校農業経済科の生徒さんたち9名が考案したパ
542	149	宮城県気仙沼西高等学校の生徒さん3名が「地元の食材を使用し地域の活性化を応援したい。」という気持ちをこめて考案したお弁当のレシピを、ローソンが商品化したものです
543	150	福島県 小高商業高等学校の生徒さんたちが「地元の食材を使用し地域の活性化を応援するとともに地域の方に感謝の気持ちを表したい。」と考案したお弁当のレシピを、ローソンが商品化した
544	150	福島県 小高商業高等学校の生徒さんたちが「地元の食材を使用し地域の活性化を応援するとともに地域の方に感謝の気持ちを表したい。」と考案したお弁当のレシピを、ローソンが商品化した
545	151	兵庫県立淡路高等学校の生徒さんたちが考案したメニュー
546	151	兵庫県立淡路高等学校の生徒さんたちが考案したメニュー
547	152	鹿児島純心女子短期大学のイメージカラーの桜色に色づけしたホイップクリームを挟んだどら焼きです
556	154	福岡女学院高等学校の生徒さんたちが考案した
557	154	福岡女学院高等学校の生徒さんたちが考案した
601	160	静岡県立御殿場高等学校の生徒さんたちとローソンが共同開発した
602	160	静岡県立御殿場高等学校の生徒さんたちとローソンが共同開発した
625	165	広島県の高校生13名が考案した
626	165	広島県の高校生13名が考案した
627	165	広島県の高校生13名が考案した
628	166	宮城県名取高等学校の生徒さん18名が「地元のグルメをコンビニで商品化し、地域の活性化を応援したい」という気持ちをこめて考案したお弁当で
629	167	今回発売する商品は、「県産品を使用したデザート又はベーカリー」をテーマに、島根県立大学短期大学部健康栄養学科の9名の学生たちが考案した2商品です
630	167	今回発売する商品は、「県産品を使用したデザート又はベーカリー」をテーマに、島根県立大学短期大学部健康栄養学科の9名の学生たちが考案した2商品です
632	169	熊本学園大学の学生さんが考案した熊本県産食材を使用したベーカリー「メロンパンサンド（熊本県産晩白柚のペースト入りジャム） 熊本県産小麦粉使用」

633	170	青森県立柏木農業高等学校の生徒さんたちと共同開発した青森県産食材使用のスイーツ「柏農 カシフォン 生活科学科2年の生徒さんたち8名が「青森県産カシスをもっと広めたい」との思いを込めて、ローソン東北商品部と共同開発したデザートです
645	172	2011年度より「高校生ベーカリー商品開発企画」の事業を実施しています。今回発売する商品は、長崎県内の高校生からアイデアを募集し、選考の結果、最優秀賞となった商品です
646	173	今回発売する商品は、岐阜県立大垣養老高等学校の食品科学科の生徒さん7名とローソンが共同で開発しました。授業で食品の製造・流通・マーケティング・知的財産の活用などを学習した生徒さんたちが、県産食材を使用した商品を企画し、ネーミングやパッケージデザインも考えました
647	173	今回発売する商品は、岐阜県立大垣養老高等学校の食品科学科の生徒さん7名とローソンが共同で開発しました。授業で食品の製造・流通・マーケティング・知的財産の活用などを学習した生徒さんたちが、県産食材を使用した商品を企画し、ネーミングやパッケージデザインも考えました

## ローソン「地元メーカー」

商品番号	記事番号	地元メーカー
249	64	今回発売する商品はナカシマと共同開発したオリジナル商品です。新潟県の食材を使ったメニューや味付け、パッケージの考案など、企画から一緒に取り組みました

---

ファミリーマート (各要因)

---

## ファミリーマート「地域特産品」

商品番号	記事番号	地域特産品（農畜産品・加工品）
2	2	・隠し味に北陸地方で古くから使用されている石川県能登産の魚醤「いしる」(*)を使用している※ 「いしる」とは北陸地方で昔から作られているイカの内臓を原料にして作った魚醤で、秋田の「しよつる」・香川の「いかなご醤油」と並ぶ、日本の三魚醤の一つです
3	2	・隠し味に北陸地方で古くから使用されている石川県能登産の魚醤「いしる」(*)を使用している※ 「いしる」とは北陸地方で昔から作られているイカの内臓を原料にして作った魚醤で、秋田の「しよつる」・香川の「いかなご醤油」と並ぶ、日本の三魚醤の一つです
4	2	・隠し味に北陸地方で古くから使用されている石川県能登産の魚醤「いしる」(*)を使用している※ 「いしる」とは北陸地方で昔から作られているイカの内臓を原料にして作った魚醤で、秋田の「しよつる」・香川の「いかなご醤油」と並ぶ、日本の三魚醤の一つです
6	4	・北陸地方で昔から馴染みのある平打ち麺を使用した
7	5	・地元名古屋で認知度の高い「三和の純鶏（じゅんけい）名古屋コーチン」を使用
8	5	・地元名古屋で認知度の高い「三和の純鶏（じゅんけい）名古屋コーチン」を使用
9	5	・地元名古屋で認知度の高い「三和の純鶏（じゅんけい）名古屋コーチン」を使用
10	5	・地元名古屋で認知度の高い「三和の純鶏（じゅんけい）名古屋コーチン」を使用
12	7	・金沢で大野醤油を製造しているヤマト醤油味噌社の生醤油「ひしほ醤油」を使用している焼おむすび
13	7	・石川県産のコシヒカリを使用している
14	7	・加賀伝統の野菜 ・石川県産の人参
15	7	・加賀伝統の野菜
16	7	・地元企業「株式会社スギヨ」のかに風味かまぼこを使用したパン
17	7	・石川県河北潟、「ホリ乳業」の牛乳を使用したパン
21	10	・福井梅の約8割を占める「紅映（べにさし）」という品種の梅 ・福井産コシヒカリを使用したおむすび
28	14	徳島県産のさつまいも「鳴門金時」を使用したおこわおむすび
29	15	九州産のいちご”とよのか”を使用した
31	17	能登珠洲の漁師直伝小木港で水揚げされた真いかを珠洲の天然塩で調味
32	17	能登珠洲の漁師直伝小木港で水揚げされた真いかを珠洲の天然塩で調味
33	17	はたはたを丸ごと使用石川で獲れたはたはたをいしるを使った特製のタレで甘辛く味付けた
34	17	あつたか御飯のお供えに七尾鶏の浦漁港で獲れたながらも丁寧につけこみました
35	17	豆あじを丸ごと使用七尾で獲れた豆あじを味噌・しょうがで味付けしたあつさり風味のさつま揚
36	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 ひしほ醤油
37	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 鼎（かなえ）味噌
38	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 減塩味噌・いかいしる
39	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 鼎（かなえ）味噌
40	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 本醸造醤油・いかいしる
41	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 本醸造醤油
42	18	株式会社ヤマト醤油味噌の調味料 本醸造醤油
47	21	・飛弾牛を手軽に楽しめるおむすび
48	21	・飛弾高山地区は川漁が有名な地域であり、にじますを使用した押し寿司に仕立 ・飛弾高山ひとめぼれを使用した
49	21	・飛弾牛
50	21	・飛弾牛
51	21	・飛弾牛
53	21	・角切りのゼリーと流しのゼリーに「高木酒造」の清酒「奥飛弾」を配合した
54	22	・北陸健康鶏を使用
55	22	・北陸健康鶏を使用
56	23	・福岡県産の“なす”を使用した
57	23	・福岡県産の“なす”を使用した
58	24	・長崎の「チヨコ醤油」を使用した商品

59	25	・鹿児島県産の“きびなご”を使用した商品を九州限定発売
60	25	・鹿児島県産の“きびなご”を使用した商品を九州限定発売
63	27	・鹿児島県産の“黒豚”を使用した
64	27	・鹿児島県産の“黒豚”を使用した
65	28	・愛媛県産「はだか麦」を使用した
66	29	・佐賀県産たまねぎを使用した
67	30	・福岡県の八女抹茶を使用した
81	33	お米は「秋田産あきたこまち」を使用し、おかずには「宮城県産仙台味噌」で味付けた「岩手県産豚肉」、「青森陸奥湾産はたて」の煮物、「宮城県産サントマト」のソースを使用したハンバーグを盛り込み
82	33	お米は「新潟産コシヒカリ」を使用し、おかずには、「福島県産会津味噌」のどり辛タレをかけた「福島県産鶏肉」のから揚げに、「山形県産赤かぶ」の漬物をあわせました
85	35	・九州産の“六白黒豚”を使用した
86	35	・九州産の“六白黒豚”を使用した
88	37	・地場の国産健康鶏である兵庫県産鶏肉を使用 ・淡路産たまねぎを使用 ・和歌山産柿酢が入ったドレッシングは、フルーティでサラダに良く合います
89	37	・和歌山県産の柿酢を入れ、まろやかに仕上げました
90	37	・和歌山県産の柿酢を入れ、まろやかに仕上げました
91	37	・和歌山県産の柿酢を入れることで味の向上を図りました
92	37	・和歌山産の柿酢をスープに配合
93	38	・エソ（長崎産）やイトヨリ鯛（タイ）をブレンドすることにより、味が重なり合い、旨みを高めた商品に仕立てました。 ・昔ながらの石臼で仕込み、食塩には、長崎産の海水塩を使用しています
94	38	・いわし（長崎・カリフォルニア）やホッケ（北海道）やホキ（ニュージーランド）をブレンドすることにより、味が重なり合い、旨みを高めた商品に仕立てました。 ・昔ながらの石臼で仕込み、食塩には、長崎産の海水塩を使用しています
97	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
98	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
99	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
100	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
101	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
102	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
103	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
104	41	・九州産銘柄鶏“華味鳥”を使用
105	42	・能登産ブルーベリージャム
106	43	・お米は愛媛県で愛されている「愛のゆめ」を100%使用しています
107	43	・お米は愛媛県で愛されている「愛のゆめ」を100%使用しています
108	43	・愛媛県産たまねぎ
109	44	・富山県の氷見手延うどんを使用した
110	45	・京野菜「賀茂なす」と「万願寺唐辛子」の天ぷらと海老の天ぷらを組み合わせ、2種類のタレを使用し
111	45	・肉厚の「賀茂なす」を使用し、なすと相性の良いミートソースに仕立てました
113	47	・福岡県産の“博多ぶなしめじ”を使用した商品を九州限定発売
114	47	・福岡県産の“博多ぶなしめじ”を使用した商品を九州限定発売 ・熊本県産“大阿蘇牛乳”を使用
115	48	・長崎県産の“旬（とき）さば”を使用した
116	49	・鹿児島県産の“黒豚”を使用した
117	49	・鹿児島県産の“黒豚”を使用した
118	50	・お米は愛媛県産「愛のゆめ」を100%使用。 ・ちりめんは愛媛県産「上乾ちりめん」を100%使用
119	50	・お米は愛媛県産「愛のゆめ」を100%使用
120	50	・ちりめんは愛媛県産「上乾ちりめん」を100%使用

121	50	・お米は愛媛県産「愛のゆめ」を100%使用
122	50	・米は愛媛県産「愛のゆめ」を100%使用 ・里芋は愛媛県産「伊予美人」を100%使用
123	51	・岐阜県産「恵那どり」を使用した 株式会社トーノーデリカが、恵那山の山々に囲まれた豊かな自然の中で飼育した若鶏
124	51	・岐阜県産「恵那どり」を使用した 株式会社トーノーデリカが、恵那山の山々に囲まれた豊かな自然の中で飼育した若鶏
125	51	・岐阜県産「恵那どり」を使用した 株式会社トーノーデリカが、恵那山の山々に囲まれた豊かな自然の中で飼育した若鶏
127	53	・岡山県産の「吉備高原どり」を使用した弁当
129	55	・宮崎県小林市の須木産の栗を使用した
135	60	宮城の味「はらこめし」をアレンジ。鮭を混ぜ込んだ宮城県産ひとめぼれ100%使用の茶飯に、いくらをトッピングし、のりを巻いた仕立て
136	60	宮城県産のひとめぼれ100%のお米に三陸産のわかめを混ぜ込み、ツナマヨネーズを中具として入れ
137	61	・宮城県産ひとめぼれ
138	62	・“おらが県のお米”山形県産はえぬきをおむすびに使用
139	63	・広島県「チチヤス株式会社」人気商品「チチヤス牛乳」を約50%配合した濃厚なクリームシチュー
140	64	・「ぶり起こし」が鳴ってから獲れた北陸産の「寒ブリ」を照り焼きにし、柔らかな食感の贅沢 ・株式会社箔一の「金箔」を使用しています
141	64	・北陸で水揚げされた新鮮な甘海老をいかいしるが入ったわさび醤油に漬け込んだ商品 ・株式会社箔一の「金箔」を使用しています
142	64	・株式会社箔一の「金箔」を使用しています
143	64	・株式会社箔一の「金箔」を使用しています
144	65	・鹿児島産そば粉使用「湯かけ五割そば」
145	65	・鹿児島産のそば粉を使用した5割そば
146	66	・野沢菜発祥の地といわれる長野県野沢温泉村と、隣接の飯山市に産地を限定し、原種（健命寺種）に近い品種でつくったこだわりの野沢菜を具材に使用しました
148	68	・大分県のフドーキン醤油(株)の味噌 ・熊本県産の牛乳を使用
150	70	・鹿児島県産黒豚みそを使用した
151	70	・枕崎産かつおから作ったおかかを使用した
152	70	・篤姫が好んだふるさと味である鹿児島県産高菜を使用した
153	70	・鹿児島県産黒豚
154	70	・かぼちゃの産地である加世田産のかぼちゃをふんだんに使用した
155	70	・鹿児島産のさつま芋を3種類使用した
157	70	・鹿児島県産のきびなごを酸味を抑えた南蛮漬けにした
158	70	・鹿児島県産のきんかんを砂糖に漬け込みました
159	70	・鹿児島県産のサツマイモといんげんをしょうした
160	70	・鹿児島県産さつま芋と蒸し鶏をカルボナーラソースでわえました
162	70	・鹿児島県産の竹炭と黒酢を生地に練りこみ、黒糖餡を包み、ホイップを注入した
172	70	・鹿児島県産の赤さつま芋と金山跡の地下水で仕込んだ豊かな味わいと、柔らかな芳香が楽しめる薩
174	72	・九州産の小麦“チクゴイズミ”を使用した粘弾性のある麺 ・九州産の鶏肉を甘辛く煮たかしわを合わせました
183	76	・福岡博多辛子めんたい使用
184	76	・九州産鶏肉 ・福岡博多辛子めんたい使用
185	76	・福岡博多辛子めんたい使用
186	76	・福岡博多辛子めんたい使用
187	76	・福岡博多辛子めんたい使用
190	78	・J A 能登わかば（本店：石川県七尾市）とタイアップし、能登伝統野菜の中島菜を使用
191	79	・より地域に親しまれる味を実現するために地元乳業メーカーの牛乳を使用

193	81	・九州産の“ふくゆたか大豆”から作られた豆腐を盛り込み
194	81	・九州産の“ふくゆたか大豆”から搾られた豆乳を使用しました
195	82	・香川県産海苔使用。 ・香川県産鶏肉を100%使用
196	82	・香川県産鶏肉を100%使用
197	82	・香川県産小麦「さぬきの夢2000」使用
198	82	・香川県産野菜（レタス、きゅうり、キャベツ）を使用
199	83	・福岡県大川市の老舗“庄分酢”のすし酢を使用した、地産地消商品を発売
205	85	・鹿児島県産「黒毛和牛」を使用した商品
206	85	・鹿児島県産「黒毛和牛」を使用した商品
207	85	・鹿児島県産「黒毛和牛」を使用した商品
208	86	・熊本県八代平野の特産品である“はちベストマト”を使用した
209	86	・熊本県八代平野の特産品である“はちベストマト”を使用した チキンライス（北陸三県で収穫されたこしひかり使用）
210	87	・富山県産たまごの玉子そぼろ ・北陸健康鶏の照焼き ・石川県小木漁港産イカのイカリングフライ ・福井県産ほうれん草のバターソテー ・福井「富津金時」の中華ポテト ・北陸産甘海老を使用したかまぼこ
211	88	・米は愛媛県産「愛のゆめ」100%使用 ・愛媛県産のみかんジュースを使用
212	88	・米は愛媛県産「愛のゆめ」100%使用
213	89	・北部九州のブランド鶏“みつせ鶏”を使用した、地産地消商品を発売
214	90	・東海、中部地方の「旬の海の幸」として、「駿河湾産桜海老」と「篠島産しらす」を使用した
215	90	・篠島産しらす
216	90	・駿河湾産桜海老
217	90	・駿河湾産桜海老 ・篠島産しらす
218	90	・篠島産しらす
219	90	・篠島産しらす
223	92	佐世保温州みかん
226	94	・「福井県産コシヒカリのご飯」、「北陸健康鶏の鶏そぼろ」、「北陸健康鶏の鶏唐揚」、「石川県産千石豆の塩ゆで」、「北陸産甘海老の唐揚」を新たに使用しました
227	95	・愛媛県産のお米「愛のゆめ」
228	95	・愛媛県産のお米「愛のゆめ」
230	96	・京野菜や老舗の西京白みそを使用
231	96	・賀茂なす使用
232	96	・万願寺唐辛子使用
233	97	・埼玉産ねぎをのせた焼鳥丼
234	98	・三方五湖農業協同組合（所在地：福井県三方上中郡）の協力のもと代表的な福井梅「紅映梅」という品種の梅 ・福井産コシヒカリを使用したおむすび
235	99	・岐阜県的美濃酪農“ひるがの牛乳”を使用した商品
236	99	・岐阜県的美濃酪農“ひるがの牛乳”を使用した商品
237	99	・岐阜県的美濃酪農“ひるがの牛乳”を使用した商品
238	99	・岐阜県的美濃酪農“ひるがの牛乳”を使用した商品
240	100	・仙台名物「牛タン」をより食べやすいソーセージタイプにし、トッピングしました
241	100	・三陸産のわかめを混ぜ込み、ツナマヨネーズを中具として入れました
243	101	・熊本県産ブランド豚「ひごさかえ肥皇」を使用した
244	101	・熊本県産ブランド豚「ひごさかえ肥皇」を使用した

245	102	・香川県地元の醤油メーカーであるマルキン忠勇株式会社の醤油を使用した
246	102	・小麦粉は「さめきの夢2000」使用
247	102	・香川県産液卵使用 ・香川県産アスパラガスを使用
248	102	・香川県産鶏ムネ肉使用 ・香川県産液卵使用
249	103	・希少性の高い能登牛を使ったおむすび ・味付けは金沢大野の老舗ヤマト醤油と三温糖を使用 ・ごはんは金芽米を使用
251	105	・埼玉県産 深谷ねぎ使用
252	105	・埼玉県産 大根、かぶ、ねぎ、小葱使用
253	105	・埼玉県 長峰園 狭山茶使用
254	105	・埼玉県 長峰園 狭山茶使用
255	105	・埼玉県産 豚肉使用
256	105	・埼玉県産 豚肉、深谷ねぎ使用
257	106	・和歌山県の特産品のひとつである紀州産梅を梅干にする際にできる梅酢から作った“うめの塩”を使用
258	107	・新潟株式会社雪国まいたけ産のフレッシュ舞茸使用
259	108	・愛媛県産米「愛のゆめ」を使用 ・愛媛県産はだか麦使用の味噌を使用
260	108	・愛媛県産米「愛のゆめ」を使用 ・愛媛県産からし菜を使用 ・愛媛県はだか麦入りもろみ味噌を使用
261	108	・愛媛県宇和島産真鯛を使用 ・愛媛県産米「愛のゆめ」を使用
262	109	・岡山県老舗・まるみ麴本店の味噌を使用した
263	110	・メインのグラタンには九州産のふくゆたか大豆を使用した豆乳を使用 ・チキンカツも臭みの少ない九州産鶏を使用した
264	111	・使用する味噌はテレビCMや雪ちゃんのキャラクターでお馴染みの「日本海みそ」で、その中でも富山県産コシヒカリで作る「天恵米味噌」を使用しました
265	112	・高知県産ゆずを使用したおむすび
267	114	・蔵王牛乳を使用した
268	114	・蔵王牛乳を使用した
269	114	・蔵王牛乳を使用した
270	114	・蔵王牛乳を使用した
271	114	・蔵王牛乳を使用した
272	115	・熊本県産“はちバエトマト”を使用した
273	115	・熊本県産“はちバエトマト”を使用した
274	116	・埼玉県産豚肉を使用した
275	116	・埼玉県産豚そぼろと深谷ねぎを炒め、埼玉県産味噌を使用した特製タレであわせた
281	119	・愛知県からは岡崎まるや八丁味噌を使用した
287	120	・栃木産もやしと食感のよい豆もやしを盛り付けまし
288	120	・那須の牛乳入りのミルク風味豊かなふんわりなめらかな蒸しケーキ
289	120	・那須山麓牛乳のたっぷり使用した、口当たりさわやかなミルクシュー ・栃木県産の卵を使用
290	120	・栃木県産牛使用
291	120	・栃木県産牛使用
292	121	・青森産のりんごを使用した
293	122	・福井県産健康鶏を使用した ・石川県産五郎島金時を使用した栗金時おこわ
294	123	・京野菜の九条ネギ使用
295	123	・京野菜の九条ネギ使用

296	123	・京野菜の九条ネギ使用
297	123	・京野菜の九条ネギ使用
298	123	・京野菜の九条ネギ使用 ・京都産小麦粉
299	124	・熊本県産“はちべストマト”を使用した
300	125	・熊本産粟100%を使用した
302	127	・仙台いちご - 宮城県育成品種“もういっこ”
303	127	・仙台いちご - 宮城県育成品種“もういっこ”
304	127	・仙台いちご - 宮城県育成品種“もういっこ”
305	128	・栃木県産那須山麓牛乳使用
306	128	・栃木県産那須山麓牛乳使用
307	128	・栃木県産那須山麓牛乳使用
308	128	・栃木県産那須山麓牛乳使用
309	129	・京野菜「聖護院かぶら」を使用した
311	131	・阿久根産の鯖
312	131	・阿久根産温州みかん
313	131	・阿久根産のぼんたん餡
314	131	・長島東町産の鰯
315	131	・鹿児島島マルイの元気鶏
316	131	・長島東町産の鰯
317	131	・阿久根産温州みかん
318	131	・長島東町産温州みかん
319	132	・宮崎県産牛
320	132	・宮崎県産の鶏肉
321	132	・宮崎県産の鶏肉
322	132	・宮崎赤鶏
325	132	・宮崎県産の紫いも
326	133	・“阿蘇小国ジャージー牛乳”を使用
327	133	・“阿蘇小国ジャージー牛乳”を使用
328	133	・“阿蘇小国ジャージー牛乳”を使用
329	134	・石川県株式会社ヤマト醤油味噌社が製造する味噌を使用した
330	134	・石川県株式会社ヤマト醤油味噌社が製造する味噌を使用した
331	134	・石川県株式会社ヤマト醤油味噌社が製造する味噌を使用した ・北陸産健康鶏
332	135	・能登ワイン株式会社（本社：石川県鳳珠郡／代表：村山隆）が製造する能登ワイン
333	136	・宮城県の特産野菜“ちぢみ雪菜”
335	137	・沖縄県産ゴーヤーピクルスを使用したボリュームたっぷりバーガー
336	137	・沖縄県産ハバネロを使用した特製ソースにジューシーなポークウィナー
337	137	・沖縄県地元「ちやたんの塩」を使用
338	138	・長崎県産“にっぽんの海塩”と“阿蘇小国ジャージー牛乳”を使用した
339	139	・島根県浜田漁港で水揚げされた穴子を使用した
340	139	・島根県奥出雲ファーム産の豚肉
341	140	・和歌山県産の梅干と京野菜の九条ねぎを使用した
342	141	・長崎県五島産の高菜と長崎県のチョーコー醤油（株）の醤油を使用した
344	143	・東北地区ではおなじみの“ずんだ”を使用した
345	143	・東北地区地元の蔵王牛乳を使用した
347	145	・福井梅「紅さし」 ・福井県産コシヒカリ
348	145	・福井県を初めとする、北陸三県で好まれているとろろ昆布のおむすび ・福井県産コシヒカリ
349	145	・「福井県産コシヒカリ」「福井梅」、「とみつ金時」など地産食材を使用

350	145	・福井県の名産である甘味が特徴の「とみつ金時」
351	145	・福井県産コシヒカリ、昇竜まいたけ、平茸、ほうれん草などの福井産品を使用したドリア
352	145	・福井県産コシヒカリの米粉を使用したパン
353	145	・福井県産コシヒカリの米粉を使用した
357	147	・佐賀県産の玉ねぎ
361	149	・千葉県老舗「ちば醤油社」の再仕込み醤油 ・銚子産サバ
362	149	・千葉県産の豚バラ肉
363	149	・千葉県産の豚バラ肉
364	149	・千葉県産鶏
365	149	・千葉県の銚子で水揚げされたびんちようまぐろ
366	149	・千葉県産豚肉使用
367	150	・香川県産豚もも肉使用 ・香川県産野菜（キャベツ・玉ねぎ）使用
368	150	・香川県産小麦粉「さめきの夢2000」 ・香川県産青ねぎ使用
369	151	・銘柄豚の「やごろう豚」を塩だれとねぎで和えたさっぱり味のおむすび
370	151	・大隅産の牛肉
371	151	・志布志産の「ハモ」と大隅産「しめじ」を天ぷら
372	151	・大隅産「新じゃがいも」コロケ、「桜島鶏」の唐揚げなど、大隅の食材をふんだんに使用した洋風弁当
373	151	・大隅産きのこと鶏肉を使用
374	151	・志布志産の「ちりめんじゃこ」を使用
375	151	・“大隅産新じゃが”をポテトサラダに仕立て、新じゃがのほんのりした甘さが感じられるロールパン
376	151	・大隅産の鶏肉を使用
377	151	・銘柄豚の「やごろう豚」を冷しゃぶにしました
378	151	・大隅産のつわ蒟を使用した炒り煮
379	151	・銘柄豚の「やごろう豚」を使用
380	151	・大隅産柚子を「ようかん」
386	153	・能登牛 ・ヤマト醤油味噌社「本醸造こいくち」 ・能登ワイン
387	153	・石川県産コシヒカリ ・能登町産小木いか ・石川県産健康鶏 ・石川県産コシヒカリ
388	153	・石川県産竹の子 ・能登野菜の中島菜（七尾産） ・石川県産コシヒカリ
389	153	・五郎島金時のコロケ ・能登牛
390	153	・ヤマト醤油味噌社「本醸造こいくち」 ・能登ワイン ・石川県産コシヒカリ
391	153	・「金沢の味佃の佃煮」でお馴染みの金沢の老舗佃食品（株）社製佃煮を使用
392	153	・能登町産小木いか ・ヤマト醤油味噌社「本醸造こいくち」
393	153	・加賀太胡瓜 ・ヤマト醤油味噌社「鼎」
396	155	・篠島産しらす
397	155	・篠島産しらす
398	155	・篠島産しらす

399	155	・篠島産しらす
400	156	・北海道豊富町産の牛乳
401	156	・北海道産の小麦
402	157	・埼玉が誇るブランドネギである「深谷ねぎ」 ・埼玉県産豚 ・ヤマキ醸造株式会社で作られた「御用蔵田舎味噌」を使用した
403	157	・埼玉県産豚肉 ・埼玉県産の新鮮な「愛たまご」
404	157	・埼玉県深谷ねぎ
405	157	・埼玉県わたばく牛乳のグラタン
406	157	・埼玉県わたばく牛乳のグラタン
407	157	・埼玉県産豚肉
408	157	・埼玉県産豚肉
409	157	・埼玉県産の抹茶「狭山抹茶」を使用
410	158	・兵庫県但馬地方の銘柄鳥「味どり」
411	159	・蔵王牛乳を使用した
412	160	・三重県産小麦粉「あやひかり」、つゆには「生引きたまり」を使用しています
413	160	・三重県しお学舎の塩を使った塩キャラメルクリームに、ホイップクリームを合わせ、サンドしました
414	161	・旬の福岡県産の博多なすを使用したトマト系のパスタです
415	162	・福井県産「越前かれい」を使用
416	163	・但馬のすこやかどりのムネ肉を使用した
417	163	・但馬のすこやかどり ・淡路島産玉ねぎ
418	163	・但馬のすこやかどり
419	163	・兵庫県産バジルペースト
420	164	・岐阜県山県市特産のにんにく「元気玉」を使用した
421	165	・“蔵王牛乳”を使用した ・庄内産メロンと蔵王牛乳を使用した
423	167	・北陸産の豚を使用した
424	168	・北陸産の豚を使用した
425	169	・北陸産の豚を使用した
426	170	・島根県産「奥出雲ファーム豚」を使用した
427	171	・高知県産ゆず皮 ・高知県産ソウダカツオ
428	171	・高知県産四万十ポーク
429	171	・高知県産ゆず皮
430	171	・高知県産小夏
431	171	・高知県産ゆず
432	171	・高知県産金時芋
441	173	・京都府亀岡市産のハバネロベース（有限会社篠ファームが生産する）
442	173	・京都府亀岡市産のハバネロベース（有限会社篠ファームが生産する）
443	173	・京都府亀岡市産のハバネロベース（有限会社篠ファームが生産する）
444	173	・京都府亀岡市産のハバネロベース（有限会社篠ファームが生産する）
445	173	・京都府亀岡市産のハバネロベース（有限会社篠ファームが生産する）
446	174	・群馬県産鶏を使用した
447	175	・京野菜賀茂茄子 ・鹿児島県産黒豚
448	175	・京野菜賀茂茄子
449	175	・京野菜賀茂茄子
450	175	・京都産若鶏
451	175	・京野菜 万願寺唐辛子

452	176	・三陸産の穴子を使用した
453	176	・三陸産の穴子を使用した
454	177	・愛知県西尾市産の抹茶を使用した
455	178	・みちのく高原豚
456	178	・みちのく高原豚
457	178	・みちのく高原豚
458	178	・みちのく高原豚
459	178	・千葉県産いもぶた
460	178	・千葉県産いもぶた
461	178	・三重県産みえぶた
462	178	・三重県産みえぶた
463	178	・富山県産とやまポーク
464	178	・島根県産奥出雲ファーム豚
465	178	・香川県産讃岐麦豚
466	178	・香川県産讃岐麦豚
467	178	・熊本県産ひごさかえ肥皇
468	179	・佐賀県産の銘柄鶏である「ありた鶏」 ・佐賀の宮島醤油
469	179	・有明産海苔
470	179	・九州地区の知名度の高い銘柄鶏「みつせ鶏」
471	179	・九州地区の知名度の高い銘柄鶏「みつせ鶏」
472	179	・九州地区の知名度の高い銘柄鶏「みつせ鶏」
473	179	・九州地区の知名度の高い銘柄鶏「みつせ鶏」
474	179	・佐賀県産さがほのか苳
475	180	・噴火湾産帆立・知床鶏・空知産たもぎ苳・北海道ふき等の北海道産食材
476	180	・知床鶏
477	180	・北海道産かぼちゃ ・北海道産小麦
478	181	・岐阜県山県市産にんにく「元気玉」
480	183	・石川県民から支持をうけている味噌、「とり野菜みそ」を使用した（石川県の味噌メーカー「まつや」とのコラボレーション）
481	183	・石川県民から支持をうけている味噌、「とり野菜みそ」を使用した（石川県の味噌メーカー「まつや」とのコラボレーション）
482	183	・石川県民から支持をうけている味噌、「とり野菜みそ」を使用した（石川県の味噌メーカー「まつや」とのコラボレーション）
483	184	・福井県産ブランドミディマト「越のルビー」使用
485	186	・“天然もの”の伊勢産のひじきを「鶏肉（恵那どり）」やニンジンなどと一緒に炒め、丸鶏から摂っただし汁や醤油などの調味料でしっかりと味付けた「かやくおむすび」に仕立てました
486	187	・栃木県産ごぼう、大根、生姜のたまり漬け ・栃木県産大麦
487	187	・栃木県産豚肉、大麦、ニラ、大田原唐辛子、もやし
488	187	・栃木県産もやし
489	187	・栃木県産那須山麓牛乳
490	187	・栃木県産豚肉
491	187	・栃木県産鶏肉、たまご
492	188	・加賀フルーツランド産ブルーベリーのジャム
493	188	・加賀フルーツランド産ブルーベリーのジャム
495	190	・宮城県名産の“伊達の旨塩”と蔵王の卵と牛乳
496	191	・岐阜県産の恵那どりのモモ肉、ムネ肉 ・伊勢湾産あらめ、知多産海苔
497	192	・群馬県「上州若鶏」を使用した

498	193	・宮崎県産鶏 ・鹿児島県産黒豚 ・鹿児島県産黒毛和牛
501	196	・宮城県産の豚を使用した
502	197	・群馬県・桐生で、創業80余年『志多美屋本店』監修
503	198	・愛知県産豚ロースの味噌カツ重
510	201	・静岡県産由比港水揚げ桜海老
511	201	・静岡県産浜名湖産生のり
512	201	・静岡県産豚肉
513	201	・静岡県産鶏肉 ・静岡県産わさび醤油たれ
514	201	・静岡県産抹茶
518	203	・沖縄県産もずく（恩納村産）
519	203	・沖縄県産からし菜
520	203	・沖縄県産鶏肉
521	203	・沖縄県産豚肉「赤豚」
522	203	・沖縄県産きのこ
523	203	・沖縄県産鶏肉
524	203	・沖縄県産西表麦黒米、読谷産紅芋
525	203	・沖縄県産シークワサー
526	203	・沖縄県産もずく
527	203	・宮古島産雪塩
528	203	・沖縄県産黒糖
534	205	・石川県と富山県で水揚げされた“豆あじ” ・金沢大野地区の「ヤマト醤油本醸造こいくち」
539	208	・宮城県育成品種である“もういっこ”を使用した
540	208	・宮城県育成品種である“もういっこ”を使用した
541	208	・宮城県育成品種である“もういっこ”を使用した
542	209	・J Aあいちのブランド豚「みかわポーク」
543	209	・J Aあいちのブランド豚「みかわポーク」
544	209	・愛知県産小麦
545	209	・愛知県産小麦
546	209	・愛知県産メロン
547	209	・愛知県西尾抹茶
548	210	・福井梅 ・石川県産コシヒカリ ・福井産鶏の唐揚げ ・福井県産昇竜舞茸 ・北陸産ふくらぎの照り焼き
549	210	・石川県産豚のもも肉
550	211	・長崎県で生産されたお茶「そのぎ茶」
557	215	・塩屋崎の本塩
558	215	・福島県の酪王牛乳
559	215	・福島県産の塩屋崎の本塩を使用した
560	215	・福島県産のももを使用した
566	219	・長崎県雲仙しまばら鶏を使用した
568	221	・愛知県産の豚ロース肉を使った
569	221	・愛知県産の豚ロース肉を使った
573	225	・熊本県八代平野の特産品である“はちベストマト”を使用

574	226	・ブランド牛である「仙台黒毛和牛」 ・宮城県産ひとめぼれ ・ヤマカノ醸造醤油だれ
575	226	・宮城県産食材：牛肉、醤油だれ、米
576	226	・宮城県産食材：牛肉、鶏肉、蔵王牛乳、米、味噌
577	226	・宮城県産食材：鶏肉
578	226	・宮城県産食材：白石温麺、ねぎ
579	226	・宮城県産食材：蔵王牛乳
580	226	・宮城県産食材：蔵王牛乳
581	226	・宮城県産食材：蔵王牛乳、伊達の旨塩
582	226	・宮城県産食材：蔵王牛乳、伊達の旨塩
583	227	・秋田県稲庭手延製麺株式会社の乾麺を使用した
584	227	・秋田県稲庭手延製麺株式会社の乾麺を使用した 中高年層に人気の高い合鴨を使用した
586	230	・日本三大漬菜“広島菜”を使った
587	231	・新潟県産鶏肉、米粉
588	231	・新潟県産鶏肉、米粉
589	231	・新潟県産舞茸、米粉
590	231	・新潟県産舞茸、米粉
591	231	・新潟県産米粉
592	231	・新潟県産米粉
593	231	・新潟県産米粉
594	231	・新潟県産米粉
601	234	・新潟県産蔵王牛乳使用
602	234	・新潟県産蔵王牛乳使用
603	234	・新潟県産蔵王牛乳使用
604	235	・愛媛県産ちりめん
605	235	・愛媛県産しらす
609	238	・長野県野沢菜、米
610	238	・長野県産エリンギ、鶏肉、米、信州味噌
611	238	・長野県産信州味噌、ぶなしめじ、牛乳
612	238	・長野県産レタス
613	238	・長野県産ふじりんご
614	238	・長野県産ぶなしめじ、エリンギ、信州味噌
615	238	・長野県産米
616	238	・長野県産信州味噌
617	238	・長野県産信州味噌、ぶなしめじ
618	238	・長野県産ふじりんご
619	239	・大分県のフドーキン醤油株式会社の味噌「生きてる無添加あわせ白」を使用
620	240	・熊本県産のブランド豚「ひごさかえ肥皇」を使用
622	240	・熊本県でよく食される馬肉を使用したパスタ
623	240	・熊本県産の唐芋のペーストと阿蘇小国ジャージー牛乳
625	242	・今話題の「具入りラー油」を使用した
626	242	・今話題の「具入りラー油」を使用した
627	242	・今話題の「具入りラー油」を使用した
628	243	・岐阜県山県市の特産品で、美濃山県にんにく振興協議会が普及に取り組む、にんにく「元気玉」を使用した
629	243	・岐阜県山県市の特産品で、美濃山県にんにく振興協議会が普及に取り組む、にんにく「元気玉」を使用した
632	246	・愛知県西尾市産の抹茶を使用した
633	247	・中国・四国地区限定の愛媛県産温州みかんと伊予柑の果汁を使った

634	247	・山形県庄内産のメロンの果肉を使用した
635	248	・富山湾で水揚げした白海老を使用した
636	248	・富山湾で水揚げした白海老を使用した ・石川県産コシヒカリ
637	249	・今話題の“食べるラー油”をモチーフにした
639	251	・岐阜県山県市の特産品「元気玉にんにく」を使用した
640	251	・雲仙しまばら鶏を使用した
641	252	・北陸産のなすを使用した
642	252	・北陸産のなすを使用した
643	253	・熊本県産甘夏果汁使用
644	254	・兵庫県産但馬のすこやかどり、ヒレカリ
645	254	・兵庫県産但馬のすこやかどり、ヒレカリ
646	254	・兵庫県産玉ねぎ、トマト、バジルペースト
647	254	・兵庫県産若鶏のムネ肉
648	254	・兵庫県産若鶏のムネ肉
649	254	・兵庫県産バジルペースト、シロガネコムギ
650	254	・兵庫県産淡路島牛乳
651	254	・兵庫県産ジャージーミルク
654	256	・“瀬戸内産のレモン果汁”を使用した
656	258	・徳島県産わかめ
657	258	・徳島県産阿波尾鶏
658	258	・徳島県産阿波尾鶏
659	258	・徳島県産わかめ、しらす、すだち酢
660	258	・徳島県産なると金時
661	258	・徳島県産すだち
662	258	・徳島県産金時芋
663	258	・徳島県産すだち
664	259	・京都府亀岡市産ハバネロペーストを加えた
665	259	・京都府亀岡市産ハバネロペーストを配合した甘辛の南蛮だれをかけました
666	259	・兵庫県産若鶏のミンチ肉 ・京都府亀岡市産のハバネロペースト
667	259	・京都府亀岡市産ハバネロペースト ・兵庫県産鶏ミンチ肉を使った鶏そぼろ
668	259	・京都府亀岡市産ハバネロ入りバーベキューソース
670	261	・島根県産の醤油である“しじみだし醤油”で味付けた
671	261	・島根県産まいたけを使用した「舞茸ごはんおむすび」
672	261	・島根県産鶏のムネ肉をチキンカツに使用した
673	262	・青森県産ほたてを使用した
674	263	・長崎県漁業協同組合連合会の協力のもと長崎県産わかめを使用した
675	264	・能登産のゆずで彩りと風味をつけました ・きのこは石川県産椎茸、まいたけ ・福井県産ひらたけを使用しています
676	264	・石川県産の椎茸、まいたけ ・福井県産ひらたけを使用
677	264	・福井県産ひらたけ ・石川県産椎茸
678	264	・福井県産ひらたけ ・石川県産椎茸
679	264	・福井県産ひらたけ ・石川県産椎茸

680	264	・福井県産ひらたけ ・石川県産椎茸
681	264	・福井県産ひらたけ ・石川県産椎茸
682	265	・富山県で無農薬水耕栽培された、巻き寿司に最適な柔らかな食感で苦味の少ないグリーンリーフレタスを海苔の代わりに使用した巻き寿司
684	267	・岐阜県産恵那どり、米（ハツシモ）
685	267	・岐阜県産恵那どり、米（ハツシモ）
686	267	・岐阜県産飛弾牛、米（ハツシモ）
687	267	・岐阜県産郡上味噌、恵那どり、米（ハツシモ）
688	267	・岐阜県産米（ハツシモ）、恵那どり
689	267	・岐阜県産豚肉、米（ハツシモ）
690	267	・岐阜県産恵那どり
691	267	・岐阜県産米（ハツシモ）
692	267	・岐阜県産トマト
693	267	・岐阜県産米（ハツシモ）
694	267	・岐阜県産郡上味噌
695	267	・岐阜県産トマト、恵那どり
696	267	・岐阜県産牛乳
697	267	・岐阜県産米（ハツシモ）
698	267	・岐阜県産米（ハツシモ）、ひるがの牛乳
699	268	・アンデス高原豚使用の本熟トンカツとチェダーチーズをあわせました
704	269	・三重県内で製造された赤味噌に、炒めたにんにくと生姜を加え味噌スープ仕立てにし、デュラムセモリナ100%の pasta を入れた和風スープパゲティ
705	270	・旬の地産食材“博多ぶなしめじ”を使用
706	271	・アンデス高原豚使用
720	275	・栃木県産のとちおとめ（いちご）を使用した
721	275	・栃木県産のとちおとめ（いちご）を使用した
722	276	・福岡県漁業協同組合連合会の協力のもと、五島・対馬・済州島沖にて漁獲された“真さば”を使用
723	277	・岐阜県産の恵那鶏を使った
724	278	・和歌山県産梅の甘露煮、みかん、はっさく
725	278	・和歌山県産しらす、うめの塩
726	278	・和歌山県産紀州産梅、しらす、鶏ムネ肉、
727	278	・和歌山県産紀州産梅、しらす
728	278	・和歌山県産みかん
729	278	・和歌山県産みかん
730	278	・和歌山県産みかん
731	279	・福島県銘柄牛“福島牛”を使用した
732	279	・東北産の小麦粉とねぎ、東北産大豆を原料とした
733	279	・蔵王牛乳と東北産のトマトを使用した
734	280	・福井梅をのせた石川県産コシヒカリ ・石川県産豚肉 ・富山県産豚肉
735	280	・地元で水揚げされた鮮度の良い魚介類
736	281	・四国産豚を使用
737	281	・鳥取産紅ズワイガニを使用した
738	281	・島根県産のエリンギ、舞茸、椎茸を使用した
739	282	・長崎県産雲仙しまばら鶏を使用した
740	282	・福岡県産小麦の麺と、鹿児島県産黒豚（ミンチ）と熊本県産トマトを使用
741	282	・長崎県産「雲仙しまばら鶏」を使用
742	283	・徳島県産“なると金時”を使用した

743	283	・徳島県産“なると金時”を使用した
744	284	・群馬県産上州若鶏を使用した
745	284	・関東産若鶏を使用
746	284	・群馬県産上州若鶏を使用
747	285	・兵庫県産の但馬の味どりを使用した
748	285	・兵庫県産の小麦粉を麺に使用し兵庫県産鶏使用の肉団子を入れた
749	285	・京都府産はたけしめじと京都産さつまいもを使用した
750	286	・飛騨牛を使用した
751	286	・三重県産の小麦粉（伊勢の響）、豚肉、醤油を使用した
752	286	・愛知県産の小麦粉、玉子、キャベツ、豚肉を使用した
753	287	・山形県で本格生産が開始した新ブランド米「つや姫」をはじめとする ・庄内産豚のスライス肉
754	287	・三陸産いくら ・山形県で本格生産が開始した新ブランド米「つや姫」をはじめとする
755	287	・福島県の塩屋崎の本塩を使用 ・山形県で本格生産が開始した新ブランド米「つや姫」をはじめとする
756	288	・京都産「はたけしめじ」、きのこ御飯 ・関西風だし巻き玉子
758	289	・北海道産ブランド米の新品種「ゆめぴりか」を使用した
759	291	・青森県産の“米（つがるロマン）”“や”ほたて”、“ふじりんご”などの食材を使用した
760	291	・青森県産米（つがるロマン）
761	291	・青森県産ほたて、ほたて貝ひも、米（つがるロマン）
762	291	・青森県産いか、ほたて
764	291	・青森県産ほたて
765	291	・青森県産ふじりんご
766	291	・青森県産ふじりんご
767	292	・兵庫県産若鶏に西京白みそで味付けした肉味噌を乗せ、九条ねぎと味付け玉子をトッピングしました
768	293	・愛知県篠島の名産品“しらす”を使った
769	294	・石川県産コシヒカリ ・奥能登の天然塩を使用する
770	294	・石川県七尾漁港で水揚げされたぶり
771	294	・石川県産コシヒカリ
772	295	・神奈川県産豚もも肉
773	295	・神奈川県産人気のねぎとろ巻きに使用しているまぐろを、三崎港で水揚げしたもので限定使用した
774	295	・神奈川県三崎港水揚げまぐろ
775	295	・神奈川県産きんたろう牛乳
776	295	・神奈川県産豚バラ肉
777	295	・神奈川県産きんたろう牛乳
781	298	・熊本県大津町産の唐芋を使用した
782	299	・埼玉県産の深谷ねぎを使用した
784	301	・福岡県漁連協力のもと、長崎県産鰯を使用
785	302	・“黒マー油”とは、にんにくの焦がし油で、主に熊本ラーメンに香味油として使用されています
786	302	・“黒マー油”とは、にんにくの焦がし油で、主に熊本ラーメンに香味油として使用されています
787	302	・“黒マー油”とは、にんにくの焦がし油で、主に熊本ラーメンに香味油として使用されています
788	303	・地元ブランド牛“若狭牛”を使用した
789	304	・地元ブランド牛“若狭牛”を使用した
799	308	・群馬県産の“上州若鶏”と館林市の老舗メーカーである“正田醤油”の醤油を使用した ・上州若鶏むね肉
800	308	・群馬県産上州若鶏ももにく
801	308	・群馬県産まいたけ

802	308	・群馬県産ねぎ
803	308	・上州若鶏むね肉
805	309	・愛媛県産「伊予牛 絹の味」を使った
806	310	・三重県松阪牛、三重県伊賀産コシヒカリ、伊勢ひじき、エリンギ
807	310	・三重県産豚ロース、三重県伊賀産コシヒカリ、キャベツ、菜花
808	311	・「島根県奥出雲仁多産コシヒカリ（仁多米）」を100%使用した大型のおむすびです（当社通常比約2倍）で、中具には「鮭」「梅」「昆布」の3種類が入っています
809	311	・島根県産豚肉、島根県産米きぬむすめ
810	312	・岐阜県産豚肉を使用した
811	313	・長崎県産雲仙しまばら鶏の照焼と、独自で開発した“食べる七味”と和えておむすびに仕立てました
812	314	・熊本県産ブランド豚“ひごさかえ肥皇”を使用
813	315	・能登で水揚げされ鮮度の高い“いわし”を使用
815	317	・北部九州のブランド鶏“みつせ鶏”を使用した
817	319	・鹿児島県産黒豚を使用
818	320	・熊本県産ブランド豚“ひごさかえ肥皇”を使用したサンドイッチ
819	321	・愛知県産アカシャエビとしらすを使用した
820	322	・徳島県産の菜の花を使用した
821	323	・石川県金沢産筍を使用した
822	323	・金沢産筍と人参、椎茸、油揚げ、ごぼう
823	324	・京都府で伝統のある西京味噌の白味噌を使用した
824	324	・京都府産米、西京白味噌、豆乳、水菜
825	324	・京都府産京豆腐、京丹波産しめじ
826	324	・京都府産宇治抹茶、九条ねぎ、西京味噌
827	324	・京都府産宇治抹茶
828	324	・京都丹波おいしい牛乳
829	324	・京都産金時人参
830	325	・長崎県島原半島の名産品の“島原手延べそうめん”を使用した
831	326	・九州産トマトを使用したサンドイッチ
832	327	・「愛知県産牛」「みかわポーク」「恵那どり」の3種類の地産の肉を使用
833	328	・“兵庫県産若鶏”使用
834	328	・兵庫県産鶏のムネ肉 ・ひょうごの郷牛乳
835	330	・九州でラーメンなどに使用されている“黒マー油”を使用した
836	331	・和歌山県産紀州梅と瀬戸内で水揚げされたしらすを使用した冷し麺
837	331	・和歌山産紀州梅と瀬戸内産しらす
838	332	・日本最後の清流と呼ばれる四万十川の青のりを使用した
839	333	・島根県浜田港で水揚げされた穴子を使用した
840	334	・石川県西海漁港で水揚げされたさばを使用した
847	338	・広島県産こしひかり、ちりめん、広島菜、かき醤油、ゆかり
848	338	・広島県産こしひかり、豚肉
849	338	・広島県産こしひかり米粉、豚肉、玉子
850	338	・広島県産こしひかり米粉、広島県産豚肉
851	338	・広島県産のレモン果汁を使用
852	339	・愛媛県産の伊予柑果汁と果皮を使用した伊予柑ソースと甘さを抑えたホイップクリームをサンドしました
853	340	・富山県の名産品でもある“白海老”を使用した
856	342	・青森県産のにんにく、りんごなどの地元の野菜を生そのままペーストにし、醤油などの調味料で漬け込みじっくり熟成させることで、やさしい甘さを引き出したタレです
857	342	・青森県で定番の調味料「スタミナ源たれ」を使った ・“スタミナ源たれ”で味付けたチャーハンに、豚肉、高菜、糸唐辛子をのせ、さらに“スタミナ源たれ”をかけ
859	344	・兵庫県産但馬の味どりのムネ肉を使用した

860	344	・兵庫県産若鶏のチキンカツを、野菜とりんごの旨みが特徴のスパイシーなウスターソースにどぶ漬けし、おむすびの中具にしました
861	344	・兵庫県産鶏で作ったそばとつくね
862	345	・山形県産の“佐藤錦”を使用した
863	346	・山口県の蔵元“永山酒造”の生熟成 純米大吟醸「山猿 頭首の隠し酒」
864	347	・宮城県石巻市河北地区で栽培された“河北茶”を使った
868	349	・福岡県八女市の“八女抹茶”「新茶」を使用した
869	349	・福岡県八女市の“八女抹茶”「新茶」を使用した
871	350	・九州産の鶏むね肉
872	351	・青森県の「スタミナ源」のタレで味付けしニンニクの風味をきかせた ・東北産豚肉
873	351	・岩手県産鶏ムネ肉
874	351	・宮城県産のパプリカと、大根、蒸し鶏
875	351	・庄内産メロン果肉
877	352	・能登半島沿岸で水揚げされた“いか”を使用した
878	352	・石川県の能登半島で栽培される中島菜の塩漬けを刻んでご飯に混ぜ込み、白胡麻を表面にまぶしたおむすび
879	353	・新潟県産長ねぎを使用しました
880	353	・新潟県産長ねぎ
881	353	・新潟県産長ねぎ
888	355	・青森県の「スタミナ源のたれ」で作った“食べる焼肉のたれ”をトッピングし、ご飯で挟み込みました “スタミナ源たれ”は、上北農産加工農業組合（本所：青森県十和田市）が製造する青森県で定番の焼肉のタレで、“гентレ”の愛称で幅広い年代の方に親しまれています
889	355	・青森県の「スタミナ源のたれ」で作った“食べる焼肉のたれ”をトッピングし、ご飯で挟み込みました “スタミナ源たれ”は、上北農産加工農業組合（本所：青森県十和田市）が製造する青森県で定番の焼肉のタレで、“гентレ”の愛称で幅広い年代の方に親しまれています
890	355	・青森県の「スタミナ源のたれ」で作った“食べる焼肉のたれ”をトッピングし、ご飯で挟み込みました “スタミナ源たれ”は、上北農産加工農業組合（本所：青森県十和田市）が製造する青森県で定番の焼肉のタレで、“гентレ”の愛称で幅広い年代の方に親しまれています
891	356	・大阪府産小倉屋山本の昆布
892	356	・大阪府産泉州たまねぎ
893	356	・大阪府産茄子、泉州たまねぎ
894	356	・大阪府産ねぎ
895	356	・大阪府産デラウェア
896	356	・大阪府産デラウェア
897	356	・大阪府産デラウェア
900	358	・福井県栄崎漁港で水揚げされた“あじ”を使用した
901	358	・石川県の能登地方で飼育された能登豚を、調味料や生姜等で約3時間漬け込み
903	359	・高知県で水揚げされたしらすを使用した
904	359	・土佐清水港で水揚げされた「宗田鯉」を使用した ・高知県産ゆず皮
905	359	・高知県で水揚げされたしらす
906	359	・高知県産の「四万十鶏」を使用した
907	359	・高知県産土佐茶を使用
908	360	・岡山県産森林どり
909	360	・岡山県産あきたこまち、牛肉
910	360	・岡山県産あきたこまち、桃太郎トマト、森林どり
911	360	・岡山県産真だこ
912	360	・岡山県産ピオーネ果肉、清水白桃ピューレ、ジャージー牛乳
913	360	・岡山県産の桃太郎トマトを使用
920	363	・【兵庫県産食材】但馬の味どり

921	363	・【兵庫県産食材】ひょうごの郷牛乳、兵庫県産バジルペースト（※）、淡路島産玉葱
922	363	・【兵庫県産食材】兵庫県産若鶏
923	363	・【兵庫県産食材】淡路島牛乳（※）
924	363	・【兵庫県産食材】ジャージーミルク
925	364	・秋山県横手市産あきたこまち、しょつつる
926	364	・秋山県横手市産あきたこまち、しょつつる、桃豚
930	364	・秋田県で親しまれている調味料“しょつつる”を使用した
931	364	・秋田県のブランド豚である「桃豚」の焼肉を挟んだサンドイッチ
932	364	・秋田県産の米粉（あきた瑞穂の舞）を皮に配合した餃子
933	364	・秋田県で親しまれている調味料“しょつつる”を使用した
934	364	・秋田県花立牧場工房ミルジーで育ったジャージー牛から搾乳したジャージー乳
935	364	・秋田県産百年蔵醤油
936	365	・千葉県産米「ふさこがね」を使用したご飯に、千葉県産の「元気豚」をトンカツに仕立て、味付けに辛口濃厚ソースとタルタルソースをかけた弁当
937	366	・和歌山“南紀勝浦産のまぐろ”を使用した
938	366	・大阪の老舗昆布店である「小倉屋山本」のちりめん、醤油、酒などでまるやかなに味付けした細切り昆布を、おむすびの中具にしました
939	367	・東北地方でおなじみの食材“ずんだ”を使用したご当地ロールケーキ
944	370	・岡山県産の清水白桃のピューレを使用した
945	371	・蔵王牛乳で作った“蔵王クリームチーズ”を100%使用した
948	373	・岐阜県産の「飛騨旨豚」を「郡上味噌」で味付けし、過熱蒸気調理することで、柔らかく、ジューシーに仕上げました
949	373	・岐阜県の大自然で育った岐阜県産コシヒカリを使用
950	373	・岐阜県産の「恵那どり」
951	373	・岐阜県産「宿儺（すくな）かぼちゃ」
952	373	・岐阜県産トマト
953	373	・岐阜県産「はつしも」の米粉を使用した ・岐阜県産「飛騨高原牛乳」を使用しました
954	373	・岐阜県産「飛騨高原牛乳」の生乳
955	373	・岐阜県産「はつしも」の米粉
956	374	・香川県産の“鶏肉”と“卵”を使用した
964	377	・兵庫県産鶏を使った“蓮根つくね揚げ”
968	379	・熊本の名物として全国的にも知名度の高い「馬肉」を使用したおむすびです
971	379	・熊本県産の「肥後の赤鶏の炭火焼き」と、熊本名物「辛子れんこん」をモチーフとしたレンコンの食感がアクセントの和風パスタ
972	379	・熊本県産さつま芋餡とはちみつを はさんだ2種類の味が楽しめるパン
973	379	・熊本県産の秋の味覚「さつま芋」「和栗」と「阿蘇小国ジャージー牛乳」を使用
980	382	・福岡県産のしめじである「博多ぶなしめじ」を使用した
981	382	・福岡県産のしめじである「博多ぶなしめじ」を使用した
983	384	・愛媛県産の“長茄子”を使用した
991	387	・佐賀県産鶏を醤油等で味を付け、七味をつけてオーブンで焼きました
992	387	・有明海苔を使用した海苔佃煮と、佐賀県産鶏を炒めた鶏そぼろ
993	387	・佐賀県産鶏を使った
994	387	・佐賀県産鶏を使った
995	387	・佐賀県産鶏を使った
996	387	・「嬉野茶」を使用した
997	388	・栃木県産のにらと卵を使用
998	388	・栃木県産の豚ロース肉を使った ・栃木県で有名な株式会社青源味噌の赤味噌を使用した
1000	390	・和歌山県の湯浅醤油を使った
1001	390	・和歌山県産の白桃を使用したジャムとホイップクリーム

1002	390	・和歌山県産みかんを使用した
1003	391	・山梨県産豚の豚焼肉
1004	391	・山梨県産豚肉
1006	391	・山梨県産豚肉
1007	391	・山梨県産桃
1008	391	・山梨県産ぶどう
1011	393	・愛媛県産の“伊予柑”果汁と果皮を使用した
1014	395	・“赤”と“白”2種類の西京味噌で味付けた
1015	396	・山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社で作られた“フロム蔵王牛乳”
1018	399	・淡路産玉葱とちりめん
1019	400	・千葉県産米「ふさこがね」、千葉県産のほうれん草を使用
1027	406	・東北地方で親しまれている醤油や旬の根菜などを使用した
1031	407	・東北地方で馴染みのある鯖をテーマにしたおむすび
1035	408	・“徳島県産コシヒカリ”など、徳島県産の食材をふんだんに使用した
1036	409	・群馬県“上州若鶏”を使用
1038	411	・鹿児島県で人気の“黒豚みそ”をスープにブレンドしたとんこつラーメン
1039	412	・青森県産果汁入りのりんごソースと皮付のままカットしたりんご4切れをトッピング
1040	412	・青森県産りんご使用
1041	412	・陸奥湾で水揚げされたほたて
1042	412	・陸奥湾で水揚げされたほたて
1047	414	・京都の伝統野菜“九条ねぎ”を使った ・和歌山県産“湯浅醤油”で味付た
1048	414	・京都の伝統野菜“九条ねぎ”を使った
1049	415	・山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市／代表取締役社長：山田泰）で作られた“フロム蔵王牛乳”
1050	416	・地域限定商品として、仙台味噌を使用した
1059	423	・京都府産宇治抹茶を使用した
1061	425	・山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市／代表取締役社長：山田泰）で作られた“フロム蔵王牛乳”
1067	429	・石川県金沢市では、昭和20年以前から季節感に富んだ特産野菜である“加賀野菜”を栽培しています 加賀野菜の1つである“五郎島金時”
1069	431	コクのある阿蘇小国ジャージー牛乳を使用した杏仁豆腐にマンゴーの王様と呼ばれるアルフォンソマンゴーを使用したソースをあわせました
1071	431	チーズと八女抹茶を組み合わせたデザート
1073	433	出雲市多伎産“いちじく”とぜんざい発祥の地といわれる出雲にちなみ“粒あん”をあわせたパン
1075	435	石川県産“能登豚”を使用したおむすび「金芽米 能登豚の角煮」
1078	438	裏ごししたコーンや国産豆乳を加えることで甘みやクリーミーさを引き立たせたコーンスープと、小麦やライ麦などを主原料とするシリアル「クラコット」（3枚、約37kcal）をセットにした“新提案”の食べる
1080	440	このたび発売する商品は、山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市／代表取締役社長：山田泰）で作られた“フロム蔵王牛乳”
1082	442	長崎県漁業協同組合連合会の協力のもと、長崎県産の鰹のすり身を使用した「鰹のつみれ入り和風スープ」（
1083	443	徳島県の地鶏“阿波尾鶏”をいろいろな調理法で楽しめる弁当
1085	445	島根県産コシヒカリ“仁多米”を使用した塩おむすび
1086	446	今が旬のやわらかく、甘みが特徴の愛知県産キャベツをお好み焼きの具材に使用しました
1087	446	愛知県産食材【豚肉（みかわポーク）、ほうれん草
1088	446	【愛知県産食材】ほうれん草、トマト
1089	447	旨みがあり肉質が柔らかいのが特徴である熊本ブランド豚“ひごさかえ肥皇豚”を、熊本の味噌蔵の麦味噌、三温糖、醤油で炒め、おむすびの中具にしました

1090	447	鶏白湯と豚骨スープをブレンドしたまるやかなスープに、熊本ブランド豚肉“ひごさかえ肥皇豚”、揚げ玉子、緑豆春雨とたっぷりの野菜を盛り込みました
1091	447	高菜めしは阿蘇高菜とご飯を混ぜ込み、一緒に炒めることでジューシーに仕立て、おかずは出汁つゆとおろしをかけて召し上がる、さっぱりとした味わいのチキンカツに仕上げました
1092	447	中太麺、豚骨スープ、黒マー油、揚げにんにく、阿蘇高菜、ゆで玉子等をあわせ、熊本ラーメンの特徴を盛り込み、濃厚な味わいのとんこつラーメンに仕上げました
1093	447	乳脂肪の高くコクのある味わいが特徴の熊本県産の阿蘇小国ジャージー牛乳を使用したショコラプリンとミルクムースを重ねた、2種類の味が楽しめるデザートです
1094	448	愛知県産ブランド苺『ゆめのか』を使用したスイーツ
1095	448	愛知県産ブランド苺『ゆめのか』を使用したスイーツ
1096	449	このたび発売する幕の内弁当は、新潟県産のうるち米を使用した塩麴を、鮭と煮物の味付けに使用し
1097	450	このたび発売する「春キャベツと九条ねぎの塩焼そば」は、旬の食材である春キャベツや京都産九条ねぎ、人参などの野菜を使った塩焼そばです
1098	451	山形県産だだ茶豆使用のずんだ&ホイップクリーム
1099	452	身の柔らかさ、香り、甘みが特徴の石川県金沢産“筍”をおむすびに使用
1100	453	鹿児島県産の黒豚を使用したメンチカツを野菜の甘みが特徴のソースと、キャベツの千切りをあわせまし
1101	454	秋田県の特産品の魚醤「しよつる」を使用した焼おむすびです。中具には北海道産秋鮭を入れました
1102	454	秋田県食材：比内地鶏スープ 「比内地鶏スープ」を鶏肉の煮汁、上掛けだれに使用しました。鶏肉は一度煮てから炙ることで、香ばしさとうま味を引き立たせる仕立てにしました。
1103	454	秋田県のブランド豚である「桃豚」の焼肉と千切りのキャベツをパティとともに挟んだバーガーです。隠し味に「しよつる」を使用することで、豚肉のおいしさを引き出しました
1104	454	秋田県食材：桃豚、しよつる
1105	454	秋田県食材：きりたんぼ、しよつる
1106	454	秋田県食材：米粉（あきたこまち）
1107	455	広島の名産である“広島菜”と広島県音戸で水揚げされた“音戸ちりめん”を使用しました
1108	456	石川県の特産品“加賀棒茶”を使用した
1112	461	爽やかな香りとほんのりとした苦味の“宇治抹茶”を使用しました
1113	461	爽やかな香りとほんのりとした苦味の“宇治抹茶”を使用しました
1115	463	七尾漁港で水揚げされ、漁港に隣接している工場加工し、すぐに急速冷凍することで、より鮮度の良い状態のまま調理した石川県産“ふくらぎ”を使用しました
1117	465	梅ご飯の上に“梅の香ひじき”をトッピング。チキンカツと明太タルタルソース。五島産高菜という九州に馴染みの深い具材を組み合せました
1118	465	梅の香りとうま味の食感が特徴の“梅の香ひじき”を組み合せました
1119	465	ご飯と相性ぴったりの“梅の香ひじき”をそのままおむすびの中に入れました。
1125	468	霜降り度合いが高く、芳醇な香りと柔らかさが特徴の“近江牛”を使用しました
1126	468	滋賀県産牛や“近江鶏”、伝統野菜“日野菜”など滋賀県産食材をふんだんに使用したお弁当
1127	468	程よい酸味と苦味、そして歯切れのよい食感が特徴の滋賀県産“日野菜”を使用したパスタ
1129	468	滋賀県産牛「近江牛」
1130	468	滋賀県高島市安雲川町の特産品である「アドベリー」を使用した“ジャム”を包み、ベリー風味のケーキ生地をかけることで、見た目にもアドベリーらしさを演出したデニッシュです
1131	468	滋賀県産「アドベリー」
1132	469	伝統的な“加賀野菜”使用
1134	471	麦を配合したごはん、愛媛甘と豚の焼肉を盛付け、肉の美味しさを味わえるように塩だれで味付けしました
1135	471	愛媛甘と豚に、弁当と同じ麦味噌だれを絡めました
1136	472	九州の銘茶「八女茶」の「玉露茶葉（一番茶）」を生地に加え、玉露茶葉入りのソースをサンドすることで、味だけでなく香りも楽しめる仕立てにしました
1137	473	宮城県食材：海苔、仙台味噌
1138	473	宮城県食材：仙台味噌
1139	473	宮城県食材：豚肉
1140	473	宮城県食材：うーめん

1142	473	宮城県食材：フロム蔵王牛乳
1144	474	淡路産新玉ねぎ、瀬戸内海産しらす、人参、水菜、かつおぶしを合わせたサラダ
1151	475	鳥取県産銘柄鶏“美味鳥”を使用したおむすび
1153	477	秋田県の特産品である“稲庭うどん”を使用したサラダ
1154	478	岐阜県産の恵那どりを使用したおむすび
1157	480	山形県産“だだ茶豆”のずんだを使ったご当地ロールケーキ
1162	485	京都府の名産品である宇治抹茶と九条ねぎを使った冷し麺「宇治抹茶とろろそば
1163	486	「ザ・広島ブランド」に認定されている“こもち昆布”をおむすび用アレンジして使用
1165	489	山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市）で作られた“フロム蔵王牛乳”
1166	490	石川県産“能登豚”を使用しました
1168	492	石川県七尾港で水揚げされたの“ふくらぎ”を使用しました
1169	492	ご飯に能登産“中島菜”と白胡麻を混ぜ込みました
1170	492	フロム蔵王牛乳”は、山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市）で作られています
1171	493	加賀野菜の1つである“五郎島金時”は、通気性や保水性に富む砂丘の土壌で栽培することで、独特の「コッポコポ」（※）の食感があり、北陸地方を中心に多くのお客さまに愛され親しまれています
1173	495	富山湾の宝石と称される“白えび”を使用した
1174	496	昆布佃煮“わさび昆布”をアレンジして使用したおむすび
1176	498	このたび発売する商品は、山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市）で作られた“フロム蔵王牛乳”
1180	501	福岡県産“八女茶”の新茶を使用した抹茶のロールケーキです。抹茶のクリームと抹茶のムースを、抹茶の生地で巻きました
1188	504	瀬戸内海で水揚げされた“真だこ”を使用したおむすび
1189	505	香川県産アスパラガス“さぬきのめざめ”を使用した
1193	508	瀬戸内海産の“釜揚げしらす”を使用した
1194	509	このたび発売する商品は、山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市）で作られた“フロム蔵王牛乳”を、カスタードクリームに使った、東北地方・新潟県限定のシュークリーム
1196	511	福井県産“梅”と愛知県篠島産“しらす”を使用した和風パスタを発売
1197	512	新潟県産の3種類のきのこを使用した冷し麺です。県産のきのこ煮（まいたけ・エリンギ・ぶなしめじ使用）に、大根おろし、かまぼこ、揚げ玉、万能ねぎをあわせ、さっぱりとお召し上がりいただけるよう仕立て
1205	516	新潟県産の「雪国まいたけ」を使用したグラタンです
1208	516	しらす野沢菜（愛媛県産しらす使用）、「鯛めし」（愛媛県産真鯛のほぐし身使用）、「豚の麦味噌炒め」（愛媛県産豚肉使用）の3種類のおむすびと、鶏の唐揚げ、ウインナー、厚焼き玉子のおかずをセットにしました
1209	517	愛媛県産甘夏果汁と果肉を使用し、甘夏ゼリー、甘夏ソース、甘夏果肉、オレンジ風味の透明クラッシュゼリーを多層に組み合わせました
1210	517	高知県水揚げの宗田かつおを使用しました。宗田節、昆布などの出汁のきいた調味液と宗田かつおのほぐし身を加えて炊き込んだご飯で、宗田かつおと高知県産の柚子皮をサンドしました
1211	518	高知県産の「四万十鶏」を使用したチキン南蛮弁当です。筋切りして柔らかく仕上げた四万十鶏のチキン南蛮に、トマトケチャップで酸味を引き出し、隠し味に練乳を加え、濃厚でありながらさっぱりと仕上げたオーロラソースをかけました
1212	518	高知県産の柚子皮を盛付けました
1213	518	高知県産の小夏みかんを使用したゼリー・ムース・ソースと、ホイップクリームを組み合わせました。爽やかな酸味が楽しめる夏向け商品です
1214	518	青森県スタミナ源たれ」で炒めたチャーハンのおむすびに、唐揚げをトッピングしました
1215	519	兵庫県但馬のすこやかどり（★）、淡路産たまねぎ（★）、丹波産黒豆 兵庫県認証食品など県産食材を使った弁当とそうめんを発売
1221	523	兵庫県【県産食材】但馬のすこやかどり（★）、バジルペースト（★）、そうめん
1222	523	水炊き専門店を展開するトリゼンフーズ(株)の銘柄鶏「華味鳥」

1223	524	水炊き専門店を展開するトリゼンフーズ(株)の銘柄鶏「華味鳥」
1224	524	水炊き専門店を展開するトリゼンフーズ(株)の銘柄鶏「華味鳥」
1225	524	水炊き専門店を展開するトリゼンフーズ(株)の銘柄鶏「華味鳥」
1226	524	青森県産りんごを使ったご当地ロールケーキ
1227	525	しよつる” (製造：(株)諸井醸造/所在地：秋田県男鹿市) を使用したタレに鶏もも肉を漬け込み、香ばしく焼き上げ、刻み海苔を敷いたごはんの上にのせました
1228	526	徳島県産の野菜と鶏のモモ肉を使用しました。鶏唐揚げと、玉ねぎ、ピーマン、レンコン、人参などの野菜をあわせ、トマトケチャップを加えた甘酢あんをかけました
1229	527	伊勢産ひじきを使用した鶏つくね、ちくわの磯部天、かぼちゃサラダ、パスタの4種類のおかずと、ほぐした鮭、高菜、ツナマヨをのせた三色ご飯をあわせました
1230	528	岐阜県産恵那どり
1244	530	岐阜県の飛騨高原牛乳
1245	530	岐阜県産恵那どり
1246	530	揖斐茶、岐阜県産恵那どり ※揖斐茶加工地は愛知県西尾市となります
1247	530	岐阜県のお茶「美濃白川茶」
1248	530	福岡県産 博多ぶなしめじを使用した
1258	532	徳島県産鳴門金時、徳島県産すだち (から絞った) 果汁
1259	533	長崎県の「雲仙しまばら鶏」を使用した金芽米おむすびです
1260	534	九州産黒毛和牛を使用した金芽米おむすびです
1261	534	愛媛県産もち麦入りのパンに、チーズクリームをはさみました
1262	535	岡山県産の銘柄鶏「森林どり」のムネ肉を味噌ダレに漬け込んでから焼き上げることで柔らかく仕上げ、厚切りの桃太郎トマト、レタス、月見オムレツと組み合わせるボリュームのあるバーガーに仕立てました
1265	536	岡山県産のジャージー牛乳を使用した濃厚なカスタードを、ジャンボサイズのシューパフに詰めました
1266	536	直源醤油の“国産丸大豆醤油”に、本みりん、ごま油、すり胡麻などを混ぜた醤油ダレを、もち米を混ぜ込んだおむすびの全面に塗り、ふっくらと焼き上げました
1267	537	・“伊勢醤油”に、本みりん、ごま油、すり胡麻などを混ぜた醤油ダレを、もち米を混ぜ込んだおむすびの全面に塗り、ふっくらと焼き上げました
1268	538	東北地方で馴染み深い“ずんだ”を使ったサラダ「ずんだめんのサラダ」
1269	539	五郎島金時とは、主に石川県金沢市の五郎島地区で産されている「さつまいも」で、加賀伝統野菜の一つに入っている野菜です
1281	543	新潟県産越後姫を使用したいちごクリームと、フロム蔵王牛乳を使用したカスタードクリームを絞りました
1284	544	新潟県産越後姫を使用したいちごクリームと、フロム蔵王牛乳を使用したカスタードクリームを絞りました
1285	544	三元豚のローストンカツ・牛焼肉・淡路島産玉ねぎ炒めをトッピングした欲張りな仕立てのカレー
1288	545	牛肉と淡路島産玉ねぎを炒めてトッピングし、塩だれと絡めて食べる生パスタ
1289	545	淡路島産の牛乳を使用したホイップクリームを入れました
1292	545	青森県に関する食材：陸奥湾産ほたて
1294	546	青森県に関する食材：上北農産加工農業協同組合の「スタミナ源たれ」
1295	546	岩手県に関する食材：小岩井乳業(株)製造の「ファミリーマート岩手山麓牛乳」
1296	546	岩手県に関する食材：(株)十文字チキンカンパニーの菜彩鶏
1297	546	宮城県に関する食材：仙台味噌醤油(株)の「仙台味噌」
1298	546	秋田県に関する食材：斎藤昭一商店の「だまこ」、(株)諸井醸造所の「しよつる」
1299	546	山形県に関する食材：三奥屋の「晩菊」
1300	546	山形県に関する食材：J A 鶴岡の「だだちゃ豆」
1301	546	福島県に関する食材：会津天寶醸造(株)の「八百匆味噌」
1302	546	長崎和牛のひき肉と玉葱を醤油
1304	548	長崎和牛のひき肉と玉葱を醤油、砂糖で炒めた牛そぼろをおむすびの中具にしました
1305	548	徳島県産の地鶏「阿波尾鶏」を使用した金芽米おむすび
1309	551	福岡県八女市星野村産の紅茶をシフォン生地とクリームに合わせた紅茶の香り豊かなケーキ
1317	555	高知県で水揚げされた宗田鰹を使用しています
1320	557	徳島県産の野沢菜を使用した野沢菜の醤油漬けをおむすびの具にしました

1322	557	広島県で馴染みのある、サバ・イワシ・アジなどの魚粉の入ったふりかけ「旅行の友」を混ぜ込んだごはんをおむすびにしました
1324	558	島根県奥出雲産の舞茸、人参、油揚げを具材にして混ぜ込み、おむすびに仕立てました
1326	558	鳥取県産の大山どりを使用しています
1327	558	徳島県産野沢菜、徳島県産蓮根、徳島県産すだち
1334	560	広島県で馴染みの深い食材「広島菜」を使用したチャーハンです
1335	561	パスタの味付けには広島を代表する調味料「かき醤油」を使用し、唐辛子をちらしてアクセントとしていま
1336	561	愛媛の特産である「伊予柑」を使用したパン
1345	564	三重県「伊勢産ひじき」を使用した「いなり寿司」
1346	565	・【徳島県産食材】すだち
1347	566	岡山県産のピオーネピューレを使用したゼリーに苺ヨーグルト風味のムースを重ね、プリンとピオーネ果肉やキウイなどを飾り、彩り良く仕上げた商品
1348	567	岐阜県のブランド牛「飛騨牛」を使用したおむすび
1354	572	このたび発売する商品は、秋田銘醸株式会社が生産した「塩もろみ」で漬けた豚肉を生姜焼きにした弁当です
1355	573	つぶあんに熊本県産のさつまいもを使用した芋あんを合わせ、熊本県産の米粉を使用した生地でつつみ
1356	574	東海地方を代表するお菓子メーカーであるおやつカンパニーの「ベビースターラーメン」と、東海地方で人気の食材である「海老」を組み合わせた、「東海地方」ならではのサラダです
1357	575	・山口県産コシヒカリ、きんぴらごぼうコロケの牛蒡・じゃがいも・人参・牛肉、長州どり、岩国れんこん、とくち味噌、れんこ鯛のすり身、夏みかん（ふりかけ）
1367	581	・山口県産コシヒカリ
1368	581	・山口県産小麦粉、大根、人参、里芋、ねぎ、豆腐
1369	581	・山口県産 長州どり
1371	581	・山口県産小野茶
1372	581	・山口県産小野茶
1373	581	・袋井市産の緑茶を混ぜて炊きこんだ茶飯をドリアにしました
1374	582	・岩手県産前沢牛、三陸産（岩手県産）「わかめ」
1375	583	・三陸産（岩手県産）「わかめ」、「茎わかめ」
1376	583	・岩手県大船渡港水揚げ「スルメイカ」
1377	583	・岩手県産「菜彩鶏」
1378	583	・三陸産（岩手県産）「めかぶ」、「わかめ」
1379	583	・岩手山麓牛乳
1380	583	・岩手県産「菜彩鶏」
1381	583	・岩手県大船渡港水揚げ「さんま」
1382	583	・三陸産（岩手県産）「わかめ」、「いさだ（干しあみ）」
1383	583	・岩手県産「菜彩鶏」
1384	583	・岩泉牛乳、岩手県産小麦「ゆきちから」
1385	583	・岩手山麓牛乳
1386	583	・三重県産伊勢茶を使用したソース
1388	584	・ラー麦（福岡県産の小麦を使用したラーメン用の小麦粉）
1389	585	・瀬戸内海の豊富な栄養で育った広島県産のカキを使用した
1394	587	・広島県音戸で水揚げされたちりめんと、広島菜をのせたじゃこ菜ご飯、徳島県産阿波尾鶏、瀬戸内海で水揚げされたさわらの西京焼き、煮物、かき揚げなどを盛り合わせた幕の内弁当
1395	587	・愛媛県で水揚げされた真鯛のほぐし身を使用したぞうすいです。真鯛、かつお節、こんぶだしのつゆを使用しました
1396	587	・鳴門わかめ
1397	587	・広島県の音戸で水揚げされたちりめんと広島菜、ねぎを盛付けました
1398	587	・愛媛県産いよかの果皮が入ったマーマレードをのせました
1400	587	・瀬戸内産レモンの果汁入りレモンゼリーとホイップクリームをはさみました
1401	587	・宮城県産食材 豚肉、仙台味噌、油麩
1409	590	・山口県産小野茶

1414	593	・山口県産れんこん
1415	593	・山口県産柚子果汁
1416	593	・秋田県産の枝豆ペーストを使用したずんだ大福 ・秋田県産のかぼちゃを使用したかぼちゃ大福を2個セットにした、色鮮やかなスイーツ
1418	594	・秋田県産米粉を使用したリングゼリーに、クラッシュ状のリングジュレ・タピオカ
1419	594	・秋田県産米粉と枝豆ペーストを使用した生地 ・秋田県産ずんだ餡、かぼちゃ餡、ミートソースを包み、焼き上げました
1420	594	・秋田県産枝豆のペーストを練り込んだ生地でミートソースを包んだ中華まん
1421	594	・大分県産椎茸、大分県産大根、人参、ごぼう、豚肉等を盛り込みました
1422	595	・大分県産のかぼす果汁・コンフィチュール（ジャム）を使用した
1423	595	・大分県産のかぼす果汁・コンフィチュール（ジャム）を使用した
1424	595	・青森県で定番の調味料「スタミナ源たれ」で豚肉を味付け、2枚の豚肉で巻いた
1425	596	・青森県産ごぼう
1426	596	・青森県産リングジャムをサンドしました
1427	596	・【青森県の食材】りんご果肉、りんごジュース（りんごソースとりんごクリームに使用）
1428	596	・銘柄鶏「華味鳥（はなみどり）」を使用した
1429	597	・銘柄鶏「華味鳥（はなみどり）」を使用した
1430	597	・銘柄鶏「華味鳥（はなみどり）」を使用した
1431	597	・銘柄鶏「華味鳥（はなみどり）」を使用した
1432	597	・愛媛県水揚げの真鯛のほぐし身を塩麴で和え、葉大根・蓮根等と共に、真鯛のだしを加えて炊きこんだご飯に混ぜ込んだ「鯛塩麴おむすび」
1433	598	・島根県出雲市多伎町産の“多伎いちじく”を使用した
1434	599	・熊本県上天草市“湯島産わかめ”を使用した
1438	601	・熊本県上天草市“湯島産わかめ”を使用した
1439	601	・熊本県上天草市“湯島産わかめ”を使用した
1440	601	・熊本県上天草市“湯島産わかめ”を使用した
1441	601	・熊本県上天草市“湯島産わかめ”を使用した
1442	601	・岡山県産のジャージー牛乳を使用した黒ごまプリンの上に、岡山県産の黒豆のきな粉を使用したスポンジとホイップを重ね、抹茶ソース、白玉を飾った和風デザート
1443	602	・八戸で製造された“せんべい”と、ごぼう、人参、水菜、白滝、豆腐を、醤油ベースのスープで合わせた
1448	604	・四国産ゆずと瀬戸内産いわし煮干しを使用した
1449	605	・鳥取県産の銘柄鶏“大山どり”を使用した
1450	606	・飛騨牛を、生引たまりや砂糖等を合わせた割り下で、飛騨牛を短時間炒めることで肉の柔らかさを残しつつ、甘辛い味に仕上げました
1451	607	・石川県能登島で栽培された紫芋のペースト入りのアーモンドクリーム生地を入れて焼き上げ、紫芋とさつま芋を合わせたクリームを絞りました
1452	608	・蔵王クリームチーズを使用した
1453	609	・“美酒爛漫”のブランドで知られる秋田銘醸株式会社（本社：秋田県湯沢市／代表取締役社長：京野勉）の“塩もろみ”を使用した
1454	610	・鹿児島黒牛と玉葱を、生姜、にんにく、醤油、オイスターソースと黒胡椒で炒める事で、肉の旨味を活かしつつピリツとした辛みがある味付けにしました
1455	611	・日宝物産株式会社（本社：宮城県石巻市／代表取締役：木村 巖）が加工した“たらこ”を、中具に使用したおむすび
1464	616	・【地産食材】長崎県産牛乳
1465	617	・岩手県の銘柄鶏である“菜彩鶏”（さいさいどり）を使った
1469	619	・山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに、山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市／代表取締役社長：山田泰）で作られた“フロム蔵王牛乳”を
1470	620	・山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに、山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市／代表取締役社長：山田泰）で作られた“フロム蔵王牛乳”を
1471	620	・山形県と宮城県に広がる蔵王高原の自然豊かな牧場で搾乳される良質な生乳をもとに、山田乳業株式会社（本社：宮城県白石市／代表取締役社長：山田泰）で作られた“フロム蔵王牛乳”を

1472	620	・三重県を代表する銘柄鶏である“伊勢赤どり”と“伊勢醤油”を使った和風パスタ
1473	621	・熊本県産「ひごさかえ肥皇豚」
1474	622	・熊本県産米粉、熊本県産「阿蘇小国シャージー牛乳」
1475	622	・青森県産りんご使用
1479	624	・仙台市仙台味噌に漬け込んだ後に香ばしく焼き上げた豚ロースと、豚小間肉の仙台味噌炒め、キャベツ、もやしなどをのせました
1482	624	・富山県産の豚を使用した生姜焼き
1484	625	・富山県産の豚肉と北陸地方で水揚げされたイカ
1485	625	・仙台みそを使用した
1486	626	・フロム蔵王牛乳使用
1487	626	・宮城県白石市の特産品である「うーめん」を使用し、キャベツ、グリーンリーフ、トマト、きゅうりなどを一緒に盛り付けたサラダ
1488	626	・宮城県産日向夏と大分県産甘夏果汁を加えて、さっぱりとした柑橘系乳性炭酸飲料に仕上げました
1489	627	・銘柄鶏“大山どり”を使用したおむすび
1490	628	・銘柄鶏“大山どり”を使用したカツカレー
1491	628	・ふんわりとした食感のパンに大山乳業農業協同組合の“白バラ牛乳”（鳥取県産）入りのホイップクリームを華やかな飾り絞りで仕上げました
1493	628	・とやまの牛乳を使用したホイップクリームとカスタードクリームを絞ったデニッシュパン
1495	629	・富山県産米粉を使用した
1496	629	・九州産鶏肉を使用したチキンカツ2枚に、ソースとマスタードを絞った弁当
1506	633	・九州産鶏肉を使用したチキンカツ2枚に、ソースとマスタードを絞った弁当
1507	633	・九州産鶏肉を使用したチキンカツ2枚に、ソースとマスタードを絞った弁当
1508	633	・愛媛県で飼育された銘柄鶏“伊予元気どり”を使用した
1509	634	・愛媛県で水揚げされたしらす
1511	634	・愛媛県で飼育された銘柄鶏“伊予元気どり”を使用した
1512	634	・愛媛県で飼育された銘柄鶏“伊予元気どり”のムネ肉を使用した
1514	634	・愛媛県産の夕しほり牛乳を使用した
1515	634	・愛媛県産の甘夏を練り込んだシフォンケーキ生地、甘夏ホイップと甘夏ソースを入れたカップタイプのシフォンケーキ
1516	634	・高知県土佐清水港で水揚げされた一本釣りの宗田かつおを使用したおむすび
1517	635	・高知県産の柚子皮を牛カルビ焼肉の上にのせたお弁当
1518	635	・高知県産の柚子皮を牛カルビ焼肉の上にのせたお弁当
1519	635	・高知県産“小夏”のみかん果汁を使用した
1520	635	・徳島県産鶏のムネ肉を使用した
1521	636	・徳島県産すだち使用
1522	636	・徳島県産阿波尾鶏使用
1523	636	・徳島県産の和三盆を使用した
1524	636	・日宝物産株式会社加工の旨みが凝縮した“たらこ”と、りんご酢でまろやかさを引き出したマヨネーズを合わせて中具にしたおむすび
1525	637	・株式会社ヤマトミで加工した“イラコ穴子”と椎茸を、穴子の風味づけをした、照りだれと和えて酢飯にのせ、玉子と海苔で巻いた寿司
1526	637	・株式会社ヤマトミで加工した“イラコ穴子”を使用した天ぷら、蓮根天ぷら、玉ねぎと人参のかき揚げをごはんのにのせた天丼です
1527	637	・株式会社ヤマサコウショウで加工した“真いわしのすり身”と、大根、人参、豆腐、椎茸と、かつおダシの効いた塩味スープをあわせ、白髪ネギと生姜をトッピングしました
1528	637	・富山県産の白えびを加え、薬味に大根おろしを添えて、さっぱりと召し上がって頂ける商品に仕立てま
1530	638	・「とやまの牛乳」を使用した
1531	638	・島根県出雲市産のいちじくで作ったジャムを包んで焼き上げました
1532	639	・広島県音戸で水揚げされたちりめんと、国産広島菜漬けをご飯に混ぜ込んだおむすび
1534	640	・広島県産のレモン果汁入りのクリームを包んだパン
1536	640	・広島県で嗜好性の高い食材“穴子”を使用したおむすび

1537	640	・広島県産のレモン果汁を使用した
1539	640	・“たのはた牛乳”を使用した
1542	642	・“たのはた牛乳”を使用した
1543	642	・徳島県産の鶏肉のつくね・ほうれん草・蓮根・さつまいもを盛り付けたスープパスタ
1544	643	・徳島県産の大根、人参、玉ねぎ、ほうれん草と鶏肉を合わせました
1545	643	・福島県産桃のジャムを使用した
1546	644	・福島県産の桃果汁を使用した
1547	644	・滋賀県産草津メロンを使用したソースをかけました
1551	646	・滋賀県産草津メロンを使用したソースをかけました
1552	646	・滋賀県産草津メロンを使用したソースをかけました
1553	646	・大分県八本木樽仕込醤油を付けて焼いた、醤油の香ばしい風味が特徴の焼おむすび
1554	647	・大分県フドーキン醤油社の調味味噌を別添しており、レンジで温めた後に加えることで、味噌の風味を引き立たせます
1555	647	・阿蘇小国ジャージー牛乳入りのカスタードとホイップクリーム、黄桃、パイン ・長崎県産みかん果汁を使用したケーキ生地で包みました
1556	648	・ダイス状にカットした“長州どり”のムネ肉を、こしょうの辛味がきいた山賊焼き風に味付けし、手巻おむすびの具材にしました
1557	649	・ダイス状にカットした“長州どり”のムネ肉を柚子こしょうタレで味付けし、なめこ・青ねぎ・ゆず皮と一緒に盛り付けました
1558	649	・“長州どり”のムネ肉を使用したチキンカツに甘めのカツソースを全面に絡め、チeddarチーズ、からしマヨソースと合わせたバーガー
1559	649	・兵庫県産の鶏ムネ肉を茹で、棒々鶏のタレ、キュウリと一緒に巻いた“棒々鶏巻”をセットにしました
1564	650	・徳島県産の“鳴門金時”を使用した練りサラダ
1568	652	・徳島県産の“鳴門金時”を使用した練りサラダ
1569	652	・徳島県産の“鳴門金時”のいもあん角切りに、程よい塩味のマーガリンを組み合わせたパン
1570	652	・“たのはた牛乳”を使用した
1571	653	・三重県産あおさのかき揚げ、伊勢産芽ひじきの御飯、伊勢茶の和菓子や三重県に因んだとんてき、めはりおむすびなどを9つのマスに詰め合わせたお弁当
1572	654	・三重県で生産された“伊勢醤油”に、ごま油、砂糖などを混ぜ合わせた醤油ダレをおむすびの全面に塗り、ふっくらと焼き上げました
1573	654	・三重県産の豚ミンチを使用した
1574	654	・三重県産のさばといわしを中心に、豆腐、わかめなど7種類の具材が入った味噌汁
1575	654	・伊勢産の海藻（わかめ、めかぶ、ひじき）などを合わせました
1576	654	・“伊勢産芽ひじき”を使用した
1577	655	・九州地方に馴染み深い「五木食品株式会社」の乾麺を使用
1578	656	・九州地方に馴染み深い「五木食品株式会社」の乾麺を使用
1579	656	・秋田県の名産品「いぶりがっこ」を食べやすく刻み、鯖のたたき身を混ぜ合わせて中具にし、青磯海苔を合わせました
1580	657	・秋田県の名産品「稲庭うどん」に、キャベツ、グリーンリーフ、コーン、わかめ、人参、トマト、ツナ、マヨネーズ、花かつおをトッピングしました。別添の麺つゆをかけてお召し上がりいただくサラダ
1581	657	・秋田県産枝豆「湯あがり娘」のペーストを使用した
1582	657	・秋田県産の枝豆ペーストを使用した
1583	657	・“たのはた牛乳”を使用した
1584	658	・山形県産のラ・フランスを使ったソースをたっぷりかけました
1585	659	・山形県産の豚挽肉を、醤油、みりん、三温糖などで甘辛く味付けたそぼろ入りのおむすび
1586	659	・山形県産ほうれん草使用
1587	659	・山形県産の長ねぎと、サトイモ、人参、ごぼう、こんにゃくなどを使用した“芋煮”を、カレースープと合わせたうどん
1588	659	・山形県産ラ・フランスを使用
1589	659	・広島県産しらす、広島県産鶏のつくね、国産青しそ広島菜、人参の鶏そぼろあんかけ、鰯、素揚げしたかぼちゃ、玉子焼きを彩り良く盛り付けました

1591	661	・醤油と酒で炒めた“奥出雲舞茸”、蒸し鶏、青ねぎ、バターを盛り付けた和風パスタ
1592	662	・今が旬の“奥出雲舞茸”を使用した
1593	662	・“茨城県産紅あずま”を使用した
1594	663	・茨城県産メロンを使用した
1595	663	・銘柄鶏“大山どり”のムネ肉を使用した
1596	664	・大分県豊後水道産ちりめんじゃこを使用し、野沢菜とともにご飯に混ぜ込んだおむすび
1598	665	・大分県豊後水道産しらすを使用し、シャキシャキとした食感の野沢菜と、彩りにいくらを添えました
1599	665	・大分県豊後水道産ちりめんじゃこ、熊本県天草湯島産めかぶと大根、水菜、人参をあわせたサラダ
1600	665	・広島県で水揚げされた牡蠣を盛り付けたパスタ
1601	666	・広島県で水揚げされた牡蠣と広島県産レモンを盛り付けた醤油ラーメン
1602	666	・広島県で水揚げされた牡蠣を使用したカキフライ2個に、甘めのカツソース、タルタルソースをあわせてバンズでサンドしました
1603	666	・“たのはた牛乳”で仕込んだロールパンに、“たのはた牛乳入り”ミルククリームをサンドしました
1607	668	・“たのはた牛乳”をパン生地・ビス生地に練り込んだ、食べやすいスティックタイプのメロンパン3個入り
1608	668	・三重県産松阪牛
1609	670	・三重県産伊勢茶
1610	670	・三重県産伊勢茶
1611	670	・三重県産伊勢茶
1612	670	・和歌山県産のはっさくを使用した ・和歌山県産の梅の甘露煮 ・和歌山県産のみかんなどをトッピングしました
1615	672	・岐阜県産恵那どりや、玉ねぎ、じゃがいも、ブロッコリーなど5種類の野菜を合わせた、彩りのよいスープ
1616	673	・岐阜県産恵那どりや、玉ねぎ、じゃがいも、ブロッコリーなど5種類の野菜を合わせた、彩りのよいスープ
1617	673	・栃木県産とちおとめの苺ジャムを練り込んだパンに、栃木県産とちおとめの苺ジャムの入ったホイップクリームをサンドしました
1618	674	・栃木県の名物である餃子をイメージした惣菜パン
1619	674	・長野県産の野沢菜を中具にしたもち米入りのおむすびに、信州味噌、すり胡麻、みりんを合わせた甘味噌を塗って焼きました
1620	675	・信州味噌を塗って焼き上げた「信州ポーク」 ・長野県のご当地料理である「山賊焼き」、「わさび風味のマカロニサラダ」 ・長野県で親しまれている“蒸かし茄子”をアレンジした「茄子の煮浸し」を合わせました
1621	675	・富山県産の“氷見牛”や“白えび”を使用し、富山県で親しまれている味を再現したおむすびとうどんに決定いたしました
1626	679	・富山湾の宝石と称される“白えび”のかき揚げを乗せたうどんです
1627	679	・群馬県産の小麦粉“つるびかり”を使用した
1628	680	・愛媛県産玉ねぎ ・愛媛県産白菜 ・愛媛県産里芋
1632	682	・愛媛県産玉ねぎ ・愛媛県産ピーマン
1633	682	・愛媛県産蓮根 ・愛媛県産茄子
1634	682	・鳥取県境港で水揚げされた“紅ズワイガニ”
1637	684	・鳥取県境港で水揚げされた“紅ズワイガニ”
1638	684	・鳥取県境港で水揚げされた“紅ズワイガニ”
1639	684	・鳥取県境港で水揚げされた“紅ズワイガニ”
1640	684	・徳島県産野沢菜使用
1641	685	・香川県産のしらす、徳島県産の鳴門金時、高知県産のゆず皮、愛媛県産の愛媛甘とろ豚、蓮根などを使用し、彩り良く仕立てました
1644	685	・愛媛県産 伊予元気どりを使用
1645	685	・香川県産の小麦“さぬきの夢”を配合した

1646	685	・徳島県産鳴門金時を使用
1648	685	・高知県産のゆず皮を使用
1649	685	・きびなご（高知県水揚げ）を使用
1650	685	・高知県産の小夏果汁、香川県産の和三盆糖、愛媛県産の甘夏果汁・ピール、徳島県産のなると金
1651	685	・加賀野菜の一つ「五郎島金時」やパプリカ、ブロッコリーなどの野菜をトッピングすることで、彩りよく仕上げました
1659	687	・福井県の代表的なサツマイモの品種である「とみつ金時芋」や、水飴、砂糖などを使用したスイートポテト餡を合わせました
1667	692	・三重県産伊勢茶使用
1670	694	・秋田県産トマトピューレ使用
1671	695	・兵庫県淡路産じゃこと玉ねぎ
1672	696	・広島県倉橋島で水揚げされたカキを使用したフライ
1675	698	・瀬戸内海で水揚げされた真だこを使用したおむすび
1676	698	・香川県水揚げのしらす ・国産広島菜をのせたご飯 ・愛媛県水揚げのさごしの西京焼き ・兵庫県産鶏の鶏つくね ・鳴門金時入り野菜かき揚げ ・岩国蓮根の煮物 ・岡山県産黒豆 ・鳴門わかめなどを盛り合わせました
1677	698	・香川県産のブランド野菜「らりるれレタス」 ・香川県産の鶏肉を使用したメンチカツに甘めのソースを絡め、チェダーチーズ、マヨソースと合わせてバンズで挟みました
1678	698	・香川県産小麦「さぬきの夢」を使用した
1679	698	・愛媛県水揚げのしらす ・国産広島菜、刻み海苔、ねぎを盛り付けました
1680	698	・愛媛県で水揚げされた真鯛を使用した
1681	698	・鳴門わかめを使用した
1682	698	・愛媛県産のいよかんのピールを練り込んだケーキドーナツが5個入った
1683	698	・広島県産レモン果汁入りクリームとチーズクリーム
1684	698	・山口県産のお茶を使用した
1685	698	・愛媛県産いよかん
1686	698	・瀬戸内産のレモン果汁とピールを使用した
1687	698	・福岡県産の牛乳を使用した
1690	699	・静岡県産抹茶入りのクリームと抹茶入りホイップクリーム
1693	701	・静岡県産抹茶
1694	701	・奈良県産大和牛、大和まな
1697	703	・奈良県産の地鶏「大和肉鶏」のムネ肉
1698	703	・奈良県産三輪そうめん
1699	703	・奈良県産大和茶、五條市産葱
1700	703	・奈良県産あすかルビーいちご
1701	703	・奈良県産大和茶
1702	703	・鳥取県の酪農家で組織されている大山乳業農業協同組合の「白バラコーヒー」を使用
1703	704	・鳥取県の酪農家で組織されている大山乳業農業協同組合の「白バラコーヒー」を使用
1704	704	・山形県産ラ・フランスを使用したクリーム
1705	705	・山形県産ラ・フランス使用
1706	705	・愛知県岡崎市／代表社員：早川久右衛門）の八丁味噌を使用した
1707	706	・愛知県岡崎市／代表社員：早川久右衛門）の八丁味噌を使用した ・愛知県のブランド豚「みかわポーク」
1708	706	・宮城県産の青唐辛子を使用した

1709	707	・“たのはた牛乳”を使用した
1710	708	・“たのはた牛乳”を使用した
1711	708	・福井県産コシヒカリ
1712	709	・福井県産コシヒカリ
1713	709	・岡山県産の清水白桃ピューレを使用した ・岡山県産ジャージー牛乳を使用した
1714	710	・釜石市の企業が加工した大豆唐揚（株式会社アジテック・ファインフーズ）をマヨソースと和え、おむすびの中具にしました
1715	711	・釜石市の企業が加工したいか（株式会社井戸商店）、里芋・大根・人参・きぬさやを、ダシ、醤油、みりんなどで煮付けました
1716	711	・釜石市の企業が加工したいか（株式会社井戸商店）と、わかめ、レタス、大根、ミニトマトなどを合わせました
1717	711	・釜石市の企業が加工したいか（株式会社井戸商店）、エビ、干あみ、赤ピーマン、青ねぎ、赤唐辛子、刻みのりを盛付けました
1718	711	・石川県の味噌メーカー「まつや」×ファミリーマート “とり野菜みそ”を使用した
1722	712	・石川県の味噌メーカー「まつや」×ファミリーマート “とり野菜みそ”を使用した
1723	712	・石川県の味噌メーカー「まつや」×ファミリーマート “とり野菜みそ”を使用した
1724	712	・東海地方を中心に親しまれる総合食品メーカー「株式会社浜乙女」（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：服部義博／以下、浜乙女）のふりかけを使用した
1725	713	・東海地方を中心に親しまれる総合食品メーカー「株式会社浜乙女」（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：服部義博／以下、浜乙女）のふりかけを使用した
1726	713	・香川名物“骨付鳥”をモチーフにした丼ごはん
1731	715	・香川県産小麦“さぬきの夢”を使用しています
1732	715	・香川県で愛されている“豆パン”にマーガリンをはさみました
1733	715	・香川県産の和三盆糖を使用した
1735	715	・香川県産の和三盆糖を使用した
1736	715	・愛媛県産のちりめんじゃこを使用
1739	718	・J A 敦賀美方 が運営する梅の里会館（住所：三方上中郡）で栽培された“福井梅”を使用し
1746	720	・J A 敦賀美方 が運営する梅の里会館（住所：三方上中郡）で栽培された“福井梅”を使用し
1747	720	・J A 敦賀美方 が運営する梅の里会館（住所：三方上中郡）で栽培された“福井梅”を使用し
1748	720	・J A 敦賀美方 が運営する梅の里会館（住所：三方上中郡）で栽培された“福井梅”を使用し
1749	720	・三陸産わかめ
1752	723	・三陸産わかめ
1753	723	・三陸産めかぶ
1754	723	・たのはた牛乳を使用した
1755	723	・たのはた牛乳を使用した
1756	723	・岩手県の銘柄鶏である菜彩鶏を使用した
1757	723	・釜石市の企業が加工したいか・三陸産干しあみ
1758	723	・魚沼産コシヒカリ
1766	727	・魚沼産コシヒカリ
1767	727	・新潟県産越後姫のペーストを使用した
1769	727	・新潟県産ルレクチエペースト使用
1770	727	・福島県の銘柄鶏である伊達鶏を使用した
1777	732	・島根県産苺のジャムを使用した
1781	735	・島根県産苺のジャムを使用した
1782	735	・各務原市の名物である“各務原キムチ”を使用した
1784	737	・各務原市の名物である“各務原キムチ”を使用した
1785	737	・茨城県産ほうれん草入り

1790	739	・茨城県産アンデスメロン入り
1791	739	・高知県産柚子皮
1792	740	・高知県産小夏果汁を使用した
1793	740	・高知県産文旦果汁
1794	740	・高知県産の柚子を使用した
1795	740	・徳島県産の阿波尾鶏を使用した
1797	742	・徳島県産の阿波尾鶏を使用した
1798	742	・徳島県産の“なると金時”を使用した
1799	742	・徳島県産の鶏ムネ肉を使用した
1800	742	・徳島県産トマト、レタス、オクラ、レンコン等 ・徳島県産玉ねぎや人参などを使用した
1803	745	・広島県産レモン果汁を使用した
1804	746	・名鉄沿線の西尾の抹茶を使用したパン
1807	747	愛知県が誇るうなぎの一大産地である三河一色産のうなぎを柔らかく仕上げ、最後に表面に焼きを入
1810	747	・福岡県産プレミアムいちじく「博多とよみつひめ」を使用 ・“瀬戸内産レモン果汁”を使用した
1812	748	瀬戸内ブランド推進連合（事務局所在地：広島市中区／会長：広島県知事 湯崎英彦）とともに、瀬戸内産食材を使用した
1813	749	・地元石川県にちなんだ「能登豚」の挽き肉 ・石川県名産の「直源醤油」の国産丸大豆醤油を使用
1815	750	・岐阜県高山市の伝統野菜である“宿儺（すくな）かぼちゃ”を使用した
1817	752	・長野県産の豚肉を信州味噌などで味付けした“豚味噌炒め”
1822	754	・長野県産のえのき茸を使用した“なめたけ”
1823	754	・長野県産の刻んだ野沢菜漬を混ぜ込んだご飯のおむすび
1824	754	・安曇野産葉わさび醤油漬けを使用した ・長野県水産試験場で養殖された“信州サーモン”
1825	754	・愛媛県産栗を使用した
1826	755	・和歌山県産梅のジャム、みかん、じゃばらを使用した
1832	758	・岡山県産の清水白桃ピューレを使用した
1833	759	・秋田県産かぼちゃ
1835	761	・栃木県産の巨峰ピューレを使用した
1836	762	・栃木県産の巨峰ピューレを使用した
1837	762	・石川県の地産食材“能登紫芋”を使用した
1838	763	・神戸市産いちじくを使用した
1839	764	・石川県能登半島の地産食材である“能登紫芋”を使用した
1842	766	・静岡県産のわさびと茎わさびを使用した
1846	768	・静岡県産のわさびと茎わさびを使用した
1847	768	・静岡県産のいちごを使った
1848	768	・福島県産ピーチピューレ入りクリーム
1853	771	・鹿児島県産紅芯大根を使用した
1854	772	・神奈川県産牛乳使用
1863	778	・愛媛県産のしらすを使用した
1864	779	・愛媛県産レモン
1865	779	・石川県産の五郎島金時を使用した
1868	781	・能登大納言を使用した
1869	781	・石川県産の五郎島金時を使用した
1870	781	・能登紫芋を使用した
1871	781	・石川県能登地方の伝統野菜「中島菜」
1872	781	・富山県で親しまれている黒とろろ昆布
1873	781	・蒜山ジャージー牛乳を使用した ・岡山県産のフルーツピューレ（瀬戸ジャイアンツ、黄金桃、ピオーネ）を使用した

1879	783	・福島県産白桃を使用した
1883	787	・福島県産ピーチ果汁使用
1884	787	・福島県の銘柄鶏である伊達鶏を使用した
1885	787	・福島県の銘柄鶏である伊達鶏
1886	787	・「たのはた牛乳」を使用した
1887	788	・山梨県甲府市上帯那町（以下、上帯那町）の休耕田を活用して栽培したお米で作った清酒
1912	806	・大分県産のさつまいも「甘太くん」
1914	808	・大分県産のかぼす果汁を使用した
1915	808	・北海道産インゲン豆を使った
1917	810	・北海道産インゲン豆を使った
1918	810	・北海道産インゲン豆を使った
1919	810	・北海道産生乳を使用
1928	815	・北海道産じゃがいもペーストを練りこみ
1929	816	・和歌山県産じゃばらを使用した ・和歌山県産梅の梅ジャムを使用した
1935	819	・鳥取県で馴染みのある“白バラ牛乳”を使用した
1937	821	・鳥取県で馴染みのある“白バラ牛乳”を使用した

## ファミリーマート「自治体との連携」

商品番号	記事番号	自治体との連携
108	43	愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、愛媛県の食材を使用した商品を発売することとなりました
118	50	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、愛媛県の食材を使用した商品を発売することとなりました
119	50	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、愛媛県の食材を使用した商品を発売することとなりました
120	50	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、愛媛県の食材を使用した商品を発売することとなりました
121	50	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、愛媛県の食材を使用した商品を発売することとなりました
122	50	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、愛媛県の食材を使用した商品を発売することとなりました
150	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
151	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
152	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
153	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
154	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
155	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
157	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
158	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
159	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
160	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
162	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
172	70	今回の取組みは、2007年9月に鹿児島県と締結しました多分野にわたる“協定”のひとつである「観光や県産品の情報発信に関すること」の一環となります
211	88	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、昨年より定期的に愛媛県とのコラボレーション商品を販売してまいりました
245	102	香川県と株式会社ファミリーマートは、今年3月28日に、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括協定を締結しました。その協定の一環として、「かしわバター丼」など香川県の食材を使用した商品4アイテムを、4月1日から第一弾として発売しました

246	102	香川県と株式会社ファミリーマートは、今年3月28日に、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括協定を締結しました。その協定の一環として、「かしわバター丼」など香川県の食材を使用した商品4アイテムを、4月1日から第一弾として発売しました
247	102	香川県と株式会社ファミリーマートは、今年3月28日に、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括協定を締結しました。その協定の一環として、「かしわバター丼」など香川県の食材を使用した商品4アイテムを、4月1日から第一弾として発売しました
248	102	香川県と株式会社ファミリーマートは、今年3月28日に、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括協定を締結しました。その協定の一環として、「かしわバター丼」など香川県の食材を使用した商品4アイテムを、4月1日から第一弾として発売しました
251	105	埼玉県との包括連携協定 株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、埼玉県の食材を使用した商品を発売することとなりました
252	105	埼玉県との包括連携協定 株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、埼玉県の食材を使用した商品を発売することとなりました
253	105	埼玉県との包括連携協定 株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、埼玉県の食材を使用した商品を発売することとなりました
254	105	埼玉県との包括連携協定 株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、埼玉県の食材を使用した商品を発売することとなりました
255	105	埼玉県との包括連携協定 株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、埼玉県の食材を使用した商品を発売することとなりました
256	105	埼玉県との包括連携協定 株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、この度、埼玉県の食材を使用した商品を発売することとなりました
259	108	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、昨年より愛媛県産品を使った弁当等の共同開発を行い、これまで10種類の商
260	108	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、昨年より愛媛県産品を使った弁当等の共同開発を行い、これまで10種類の商
261	108	株式会社ファミリーマートは、2007年5月22日に、愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結いたしました。その協定の一環として、昨年より愛媛県産品を使った弁当等の共同開発を行い、これまで10種類の商

274	116	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に、埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、埼玉県の食材を使用した商品フェアを10月14日から10月27日まで実施いたしました
305	128	栃木県との包括協定に基づき実施。「地産地消」をとおして栃木県産品のPR
306	128	栃木県との包括協定に基づき実施。「地産地消」をとおして栃木県産品のPR
307	128	栃木県との包括協定に基づき実施。「地産地消」をとおして栃木県産品のPR
308	128	栃木県との包括協定に基づき実施。「地産地消」をとおして栃木県産品のPR
339	139	株式会社ファミリーマートは、2009年3月23日に、島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括業務提携協定を締結いたします。その協定の一環として、この度、島根県の食材を使用した商品を発売することとなりました
340	139	株式会社ファミリーマートは、2009年3月23日に、島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括業務提携協定を締結いたします。その協定の一環として、この度、島根県の食材を使用した商品を発売することとなりました
367	150	香川県と株式会社ファミリーマートは、2009年3月に、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括業務提携協定を締結しました。その協定の一環として、これまでも「かしわバター丼」や「アスパラオムライス」など香川県の食材を使用した商品を販売してまいりました
368	150	香川県と株式会社ファミリーマートは、2009年3月に、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括業務提携協定を締結しました。その協定の一環として、これまでも「かしわバター丼」や「アスパラオムライス」など香川県の食材を使用した商品を販売してまいりました
402	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
403	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
404	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
405	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
406	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
407	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
408	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします

409	157	株式会社ファミリーマートは、2008年7月1日に埼玉県との間において、埼玉県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括的連携協定を締結いたしました。その協定の一環として、『近いがうまい埼玉産』フェア第3弾を実施いたします
426	170	島根県産食材を使用した商品を定期的に販売 ファミリーマートは、2009年3月23日に、島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進やブランドの育成等について取り決めた包括業務提携協定を締結し、島根県産食材を使用した商品開発を行なっています。このたびの商品は、その協定の一環として、発売することとなりました
427	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
428	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
429	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
430	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
431	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
432	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
433	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
434	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
435	171	株式会社ファミリーマートは、2009年7月27日（月）に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関すること等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたします。このたびは、その協定の一環として、高知県の食材を使用した商品9種類を発売す
468	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。対象商品には、使用している佐賀県産食材を商品ラベルに表記して、お客さまにアピールしてまいります
469	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。対象商品には、使用している佐賀県産食材を商品ラベルに表記して、お客さまにアピールしてまいります
470	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。対象商品には、使用している佐賀県産食材を商品ラベルに表記して、お客さまにアピールしてまいります

471	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。
472	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。
473	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。
474	179	株式会社ファミリーマートは、2009年9月7日（月）に、佐賀県との間において、県産品の販路拡大、地域の安全・安心に関すること等について取り決めた「地域協働に関する協定」を締結いたしました。 このたびは、その協定の一環として、佐賀県産食材を使用したオリジナル商品7種類を発売いたします。
486	187	ファミリーマートは、2008年9月3日に、栃木県との間において、栃木県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括を締結いたしました。その協定の一環として、2008年12月に栃木県の食材を使用した商品企画『つぎつぎとちぎフェア』第1弾を、2009年1月に第2弾を実施し、大変ご好評をいただいております。この第3弾でも、商品パッケージに、「つぎつぎとちぎ」のロゴマークを貼付します。
487	187	ファミリーマートは、2008年9月3日に、栃木県との間において、栃木県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括を締結いたしました。その協定の一環として、2008年12月に栃木県の食材を使用した商品企画『つぎつぎとちぎフェア』第1弾を、2009年1月に第2弾を実施し、大変ご好評をいただいております。この第3弾でも、商品パッケージに、「つぎつぎとちぎ」のロゴマークを貼付します。
488	187	ファミリーマートは、2008年9月3日に、栃木県との間において、栃木県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括を締結いたしました。その協定の一環として、2008年12月に栃木県の食材を使用した商品企画『つぎつぎとちぎフェア』第1弾を、2009年1月に第2弾を実施し、大変ご好評をいただいております。この第3弾でも、商品パッケージに、「つぎつぎとちぎ」のロゴマークを貼付します。
489	187	ファミリーマートは、2008年9月3日に、栃木県との間において、栃木県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括を締結いたしました。その協定の一環として、2008年12月に栃木県の食材を使用した商品企画『つぎつぎとちぎフェア』第1弾を、2009年1月に第2弾を実施し、大変ご好評をいただいております。この第3弾でも、商品パッケージに、「つぎつぎとちぎ」のロゴマークを貼付します。
490	187	ファミリーマートは、2008年9月3日に、栃木県との間において、栃木県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括を締結いたしました。その協定の一環として、2008年12月に栃木県の食材を使用した商品企画『つぎつぎとちぎフェア』第1弾を、2009年1月に第2弾を実施し、大変ご好評をいただいております。この第3弾でも、商品パッケージに、「つぎつぎとちぎ」のロゴマークを貼付します。
491	187	ファミリーマートは、2008年9月3日に、栃木県との間において、栃木県のオリジナル商品の販売・キャンペーンの実施、地産地消の推進、県産の農林産物や加工物の販売・活用などについて取り決めた包括を締結いたしました。その協定の一環として、2008年12月に栃木県の食材を使用した商品企画『つぎつぎとちぎフェア』第1弾を、2009年1月に第2弾を実施し、大変ご好評をいただいております。この第3弾でも、商品パッケージに、「つぎつぎとちぎ」のロゴマークを貼付します。

510	201	<p>株式会社ファミリーマートは、本日、静岡県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「地域活性化に関する包括連携協定」を締結いたしました。</p> <p>この協定の一環として、静岡の食材を使用した商品を5種類発売いたします。対象商品には、使用している静岡県産食材を記した商品ラベルを貼付し、また店頭では静岡県が地産地消をすすめるイメージキャラクターをデザインしたポスターを掲出してお客さまにアピールしてまいります</p>
511	201	<p>株式会社ファミリーマートは、本日、静岡県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「地域活性化に関する包括連携協定」を締結いたしました。</p> <p>この協定の一環として、静岡の食材を使用した商品を5種類発売いたします。対象商品には、使用している静岡県産食材を記した商品ラベルを貼付し、また店頭では静岡県が地産地消をすすめるイメージキャラクターをデザインしたポスターを掲出してお客さまにアピールしてまいります</p>
512	201	<p>株式会社ファミリーマートは、本日、静岡県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「地域活性化に関する包括連携協定」を締結いたしました。</p> <p>この協定の一環として、静岡の食材を使用した商品を5種類発売いたします。対象商品には、使用している静岡県産食材を記した商品ラベルを貼付し、また店頭では静岡県が地産地消をすすめるイメージキャラクターをデザインしたポスターを掲出してお客さまにアピールしてまいります</p>
513	201	<p>株式会社ファミリーマートは、本日、静岡県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「地域活性化に関する包括連携協定」を締結いたしました。</p> <p>この協定の一環として、静岡の食材を使用した商品を5種類発売いたします。対象商品には、使用している静岡県産食材を記した商品ラベルを貼付し、また店頭では静岡県が地産地消をすすめるイメージキャラクターをデザインしたポスターを掲出してお客さまにアピールしてまいります</p>
514	201	<p>株式会社ファミリーマートは、本日、静岡県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「地域活性化に関する包括連携協定」を締結いたしました。</p> <p>この協定の一環として、静岡の食材を使用した商品を5種類発売いたします。対象商品には、使用している静岡県産食材を記した商品ラベルを貼付し、また店頭では静岡県が地産地消をすすめるイメージキャラクターをデザインしたポスターを掲出してお客さまにアピールしてまいります</p>
517	202	<p>ファミリーマートは、2009年7月27日に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関する事等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたしました。このたびの商品は、その協定の一環として開発し、発売いたします。</p>
518	203	<p>株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました</p>
519	203	<p>株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました</p>
520	203	<p>株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました</p>
521	203	<p>株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました</p>

522	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
523	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
524	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
525	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
526	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
527	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
528	203	株式会社沖縄ファミリーマート、株式会社ファミリーマートは、2010年1月12日（火）に、沖縄県との間において、「沖縄県、株式会社沖縄ファミリーマート及び株式会社ファミリーマートとの間における包括的連携に関する協定」の締結を致します。その協定の一環として、沖縄ファミリーマートは沖縄県産の食材を活用した商品11種類を発売することとなりました
542	209	株式会社ファミリーマートは、本日、愛知県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「愛知県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。 このたび発売する商品には、愛知県産食材を使用していることを示す「いいとも あいち」のロゴマークを貼付しました
543	209	株式会社ファミリーマートは、本日、愛知県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「愛知県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。 このたび発売する商品には、愛知県産食材を使用していることを示す「いいとも あいち」のロゴマークを貼付しました
544	209	株式会社ファミリーマートは、本日、愛知県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「愛知県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。 このたび発売する商品には、愛知県産食材を使用していることを示す「いいとも あいち」のロゴマークを貼付しました
545	209	株式会社ファミリーマートは、本日、愛知県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「愛知県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。 このたび発売する商品には、愛知県産食材を使用していることを示す「いいとも あいち」のロゴマークを貼付しました

546	209	株式会社ファミリーマートは、本日、愛知県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「愛知県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。 このたび発売する商品には、愛知県産食材を使用していることを示す「いいとも あいち」のロゴマークを貼付しました
547	209	株式会社ファミリーマートは、本日、愛知県との間において、地域の安全・安心の確保、県政情報や観光・県産品の情報発信、地産地消の推進に関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため「愛知県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する包括協定」を締結いたしました。 このたび発売する商品には、愛知県産食材を使用していることを示す「いいとも あいち」のロゴマークを貼付しました
552	213	ファミリーマートは、2009年3月に締結いたしました島根県との包括業務提携協定に基づき、“産学官”の取り組みの一環として、出雲商業高校商業科の生徒を中心とした経済調査部の部員16人と協力し、2009年6月より「ぜんざい」をイメージした商品の開発に取り組んでまいりました
553	213	ファミリーマートは、2009年3月に締結いたしました島根県との包括業務提携協定に基づき、“産学官”の取り組みの一環として、出雲商業高校商業科の生徒を中心とした経済調査部の部員16人と協力し、2009年6月より「ぜんざい」をイメージした商品の開発に取り組んでまいりました
561	216	ファミリーマートは、2009年7月に、高知県との間において、県産品の販路拡大、地域の安心・安全に関する事等について取り決めた「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたしました。このたびの商品は、その協定の一環として開発し、発売いたします
574	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
575	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
576	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
577	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
578	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
579	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
580	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
581	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
582	226	宮城県と株式会社ファミリーマートとの地域活性化包括連携協定の締結を記念して「宮城県包括協定締結記念フェア」として、宮城県産食材を使用したオリジナル商品9種類
587	231	株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。 このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります
588	231	株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。 このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります

589	231	<p>株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。</p> <p>このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります</p>
590	231	<p>株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。</p> <p>このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります</p>
591	231	<p>株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。</p> <p>このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります</p>
592	231	<p>株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。</p> <p>このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります</p>
593	231	<p>株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。</p> <p>このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります</p>
594	231	<p>株式会社ファミリーマートは、新潟県との間において県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を本日締結いたしました。</p> <p>このたび発売する商品には、新潟県との取り組みによって開発された商品であることを示すために「新潟県包括協定記念」のロゴマークを貼付け、店頭ではポスターとショーカードを設置することで、お客さまに新潟県産品を利用した商品であることをアピールしてまいります</p>
604	235	<p>ファミリーマートは、2007年5月に愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結しております。このたびの商品も、その一環としての取り組みで、今までも愛媛県産品を使った弁当等の共同開発を行い、10種類の商品を</p>
605	235	<p>ファミリーマートは、2007年5月に愛媛県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進や「愛媛ブランド」の育成等について取り決めた包括協定を締結しております。このたびの商品も、その一環としての取り組みで、今までも愛媛県産品を使った弁当等の共同開発を行い、10種類の商品を</p>
609	238	<p>長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売</p>
610	238	<p>長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売</p>

611	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
612	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
613	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
614	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
615	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
616	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
617	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
618	238	長野県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する包括協定」締結記念「信州フェア」開催！！ ～長野県産の食材を使用した全10種類を発売
644	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
645	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
646	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
647	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
648	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
649	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
650	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
651	254	兵庫県と株式会社ファミリーマートの連携と協力に関する協定」締結記念 ～兵庫県産の食材を使用した全8種類を発売
656	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との 「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、 8月12日（木）から販売いたします
657	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との 「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、 8月12日（木）から販売いたします
658	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との 「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、 8月12日（木）から販売いたします
659	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との 「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、 8月12日（木）から販売いたします
660	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との 「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、 8月12日（木）から販売いたします
661	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との 「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、 8月12日（木）から販売いたします

662	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、8月12日（木）から販売いたします
663	258	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二）は、徳島県との「包括業務提携に関する基本合意書」締結を記念して「徳島県包括協定締結記念商品フェア」を、8月12日（木）から販売いたします
670	261	ファミリーマートは、2009年3月に島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進などについて取り決めた包括協定を締結すると同時に協定商品の第1弾を発売し、これまでに6種類の商品を販売してまいりました
671	261	ファミリーマートは、2009年3月に島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進などについて取り決めた包括協定を締結すると同時に協定商品の第1弾を発売し、これまでに6種類の商品を販売してまいりました
672	261	ファミリーマートは、2009年3月に島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進などについて取り決めた包括協定を締結すると同時に協定商品の第1弾を発売し、これまでに6種類の商品を販売してまいりました
684	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
685	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
686	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
687	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
688	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
689	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
690	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
691	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
692	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
693	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
694	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
695	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
696	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
697	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
698	267	「岐阜県と株式会社ファミリーマートとの包括的連携に関する協定書」締結記念「岐阜県包括協定締結記念フェア」実施
720	275	「つつぎとちぎフェア」は、ファミリーマートと栃木県が包括業務連携協定を結んだ2008年より実施しており今回で4回目を数えます。栃木県産食材を使用した商品を通して、栃木県内における「地産地消」を推進するとともに、栃木県の近隣県でも商品展開することにより関東地区全体での栃木県産品のPRに寄与したいと考えております

721	275	「つぎつぎとちぎフェア」は、ファミリーマートと栃木県が包括業務連携協定を結んだ2008年より実施しており今回で4回目を数えます。栃木県産食材を使用した商品を通して、栃木県内における「地産地消」を推進するとともに、栃木県の近隣県でも商品展開することにより関東地区全体での栃木県産品のPRに寄与したいと考えております
724	278	和歌山県との地域活性化のための「包括的連携協定」締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、10月26日（火）から実施いたします
742	283	ファミリーマートは、2010年8月11日（水）、徳島県との間において、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたしました
743	283	ファミリーマートは、2010年8月11日（水）、徳島県との間において、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「包括業務提携に関する基本合意書」を締結いたしました
759	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
760	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
761	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
762	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
763	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
764	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
765	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
766	291	青森県との「連携と協力に関する包括協定」の締結を記念して“包括協定締結記念フェア”を、12月3日（金）から実施いたします。このフェアでは、青森県産の食材を使用したオリジナル商品8種類を
772	295	神奈川県とファミリーマートの「連携と協力に関する包括協定」締結記念 ～“神奈川県フェア！”を開催
773	295	神奈川県とファミリーマートの「連携と協力に関する包括協定」締結記念 ～“神奈川県フェア！”を開催
774	295	神奈川県とファミリーマートの「連携と協力に関する包括協定」締結記念 ～“神奈川県フェア！”を開催
775	295	神奈川県とファミリーマートの「連携と協力に関する包括協定」締結記念 ～“神奈川県フェア！”を開催
776	295	神奈川県とファミリーマートの「連携と協力に関する包括協定」締結記念 ～“神奈川県フェア！”を開催
777	295	神奈川県とファミリーマートの「連携と協力に関する包括協定」締結記念 ～“神奈川県フェア！”を開催
799	308	群馬県とファミリーマートの“地域活性化包括連携協定”締結記念～「心にググっとぐんまフェア」を開催
800	308	群馬県とファミリーマートの“地域活性化包括連携協定”締結記念～「心にググっとぐんまフェア」を開催
801	308	群馬県とファミリーマートの“地域活性化包括連携協定”締結記念～「心にググっとぐんまフェア」を開催
802	308	群馬県とファミリーマートの“地域活性化包括連携協定”締結記念～「心にググっとぐんまフェア」を開催
803	308	群馬県とファミリーマートの“地域活性化包括連携協定”締結記念～「心にググっとぐんまフェア」を開催

804	308	群馬県とファミリーマートの「地域活性化包括連携協定」締結記念～「心にググっとぐんまフェア」を開催
806	310	三重県との「連携に関する包括提携協定」締結を記念して、三重県産の食材を使用したオリジナル商品全16種類を販売する「美し国三重県フェア」
807	310	三重県との「連携に関する包括提携協定」締結を記念して、三重県産の食材を使用したオリジナル商品全16種類を販売する「美し国三重県フェア」
808	311	ファミリーマートは、2009年3月に島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進などについて取り決めた包括協定を締結すると同時に協定商品の第1弾を発売し、ご当地調味料の「しじみだし醤油」や、「奥出雲産舞茸」などを使って商品開発を行い、これまでに11種類の商品を取
809	311	ファミリーマートは、2009年3月に島根県との間において、県産品の販路拡大、地産地消の推進などについて取り決めた包括協定を締結すると同時に協定商品の第1弾を発売し、ご当地調味料の「しじみだし醤油」や、「奥出雲産舞茸」などを使って商品開発を行い、これまでに11種類の商品を取
810	312	2010年9月には、岐阜県との間において、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「包括的連携に関する協定書」を締結しております。今後も県産品の食材を県内外で販売することで、岐阜県の経済の発展に貢献してま
814	316	2010年9月には、岐阜県との間において、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「包括的連携に関する協定書」を締結しております。今後も県産品の食材を県内外で販売することで、岐阜県の経済の発展に貢献してま
823	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
824	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
825	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
826	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
827	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
828	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
829	324	京都府との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、京都府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「地域活性化包括連携協定フェア」
833	328	ファミリーマートは、兵庫県との間において、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を、2010年7月に締結しております。今後も様々な地域で兵庫県産商品を販売することで、兵庫県の魅力を情報発信してまいります
834	328	ファミリーマートは、兵庫県との間において、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を、2010年7月に締結しております。今後も様々な地域で兵庫県産商品を販売することで、兵庫県の魅力を情報発信してまいります
836	331	ファミリーマートは、和歌山県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「包括的連携協定」を、2010年10月に締結しております。今後も様々な地域で和歌山県産商品を販売することで、和歌山県の魅力を情報発信してまいります
837	331	ファミリーマートは、和歌山県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「包括的連携協定」を、2010年10月に締結しております。今後も様々な地域で和歌山県産商品を販売することで、和歌山県の魅力を情報発信してまいります
839	333	ファミリーマートは、2009年3月に島根県と締結した包括業務協定に基づき、現在、県産品の販路拡大、地産地消の推進など島根県の食材を使用した商品開発を行っております。今回の商品もその一環として開発いたしました

842	336	今回は愛媛県との包括業務提携の取り組みとして、愛媛県経済労働部及び農林水産部にご協力いただき、取引先を開拓することで、商品化に至りました
856	342	今回は愛媛県との包括業務提携の取り組みとして、愛媛県経済労働部及び農林水産部にご協力いただき、取引先を開拓することで、商品化に至りました
857	342	今回は愛媛県との包括業務提携の取り組みとして、愛媛県経済労働部及び農林水産部にご協力いただき、取引先を開拓することで、商品化に至りました
859	344	ファミリーマートは、兵庫県との間において「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を、2010年7月に締結し、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施しています。このたびの商品も、この一環として発売いたします
860	344	ファミリーマートは、兵庫県との間において「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を、2010年7月に締結し、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施しています。このたびの商品も、この一環として発売いたします
861	344	ファミリーマートは、兵庫県との間において「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を、2010年7月に締結し、地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施しています。このたびの商品も、この一環として発売いたします
864	347	ファミリーマートは、宮城県との間において、地産地消の推進や県産オリジナル商品の開発・販売、観光の振興、地域防災への協力、環境保全に関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「地域活性化包括連携協定」を、2010年4月に締結しております。今後も様々な地域で宮城県産の商品を販売することで、その魅力を発信してまいります
879	353	ファミリーマートは、新潟県との間において、県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を、2010年5月に締結しております。今後も様々な地域で新潟県産の商品を販売することで、その魅力を発信してまいります
880	353	ファミリーマートは、新潟県との間において、県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を、2010年5月に締結しております。今後も様々な地域で新潟県産の商品を販売することで、その魅力を発信してまいります
881	353	ファミリーマートは、新潟県との間において、県産オリジナル商品の開発・販売、県政情報の発進、環境対策・リサイクルに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するため、「地域活性化包括連携協定」を、2010年5月に締結しております。今後も様々な地域で新潟県産の商品を販売することで、その魅力を発信してまいります
888	355	ファミリーマートは、青森県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「連携と協力に関する包括協定」を、2010年12月に締結しております。今後も様々な地域で青森県産の商品を販売することで、青森県の魅力を情報発信してまいります
889	355	ファミリーマートは、青森県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「連携と協力に関する包括協定」を、2010年12月に締結しております。今後も様々な地域で青森県産の商品を販売することで、青森県の魅力を情報発信してまいります
890	355	ファミリーマートは、青森県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「連携と協力に関する包括協定」を、2010年12月に締結しております。今後も様々な地域で青森県産の商品を販売することで、青森県の魅力を情報発信してまいります
891	356	大阪府との「包括連携に関する協定」締結を記念して、大阪府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「大阪府包括協定記念フェア」
892	356	大阪府との「包括連携に関する協定」締結を記念して、大阪府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「大阪府包括協定記念フェア」
893	356	大阪府との「包括連携に関する協定」締結を記念して、大阪府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「大阪府包括協定記念フェア」
894	356	大阪府との「包括連携に関する協定」締結を記念して、大阪府産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「大阪府包括協定記念フェア」



934	364	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、秋田県産の食材を使用したオリジナル商品全 1 1 種類を販売する「秋田県包括協定記念フェア」
935	364	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、秋田県産の食材を使用したオリジナル商品全 1 1 種類を販売する「秋田県包括協定記念フェア」
936	365	千葉県との「地域振興・地域貢献に関する包括協定」に基づく地域貢献の一環として
948	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
949	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
950	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
951	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
952	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
953	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
954	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
955	373	岐阜県との「包括的連携に関する協定書」締結 1 周年を記念して、岐阜県産の食材を使用した商品合計 8 種類
956	374	ファミリーマートは、2008年3月に香川県と締結した包括業務提携に基づき、現在、県産品の販路拡大、地産地消の推進など香川県の食材を使用した商品開発を行なっております。今回の商品もその一環として開発いたしました
968	379	ファミリーマートでは、2010年8月締結した熊本県包括協定 1 周年にあわせ、熊本県立大学環境共生学部食健康科学科の学生と商品の共同開発に取り組んでまいりましたこのたびの取り組みは、2010年8月に熊本県と締結した「地域活性化包括連携協定」の項目の一つでもあり、また熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました
971	379	ファミリーマートでは、2010年8月締結した熊本県包括協定 1 周年にあわせ、熊本県立大学環境共生学部食健康科学科の学生と商品の共同開発に取り組んでまいりましたこのたびの取り組みは、2010年8月に熊本県と締結した「地域活性化包括連携協定」の項目の一つでもあり、また熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました
972	379	ファミリーマートでは、2010年8月締結した熊本県包括協定 1 周年にあわせ、熊本県立大学環境共生学部食健康科学科の学生と商品の共同開発に取り組んでまいりましたこのたびの取り組みは、2010年8月に熊本県と締結した「地域活性化包括連携協定」の項目の一つでもあり、また熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました
973	379	ファミリーマートでは、2010年8月締結した熊本県包括協定 1 周年にあわせ、熊本県立大学環境共生学部食健康科学科の学生と商品の共同開発に取り組んでまいりましたこのたびの取り組みは、2010年8月に熊本県と締結した「地域活性化包括連携協定」の項目の一つでもあり、また熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました
983	384	ファミリーマートは、2008年3月に愛媛県と締結した「連携と協力に関する包括協定」に基づき、現在、県産品の販路拡大、地産地消の推進など愛媛県の食材を使用した商品開発を行なっております。今回の商品もその一環として開発いたしました。愛媛県 中村時広知事にもご試食いただき、大変ご好評をいただいた商品です
997	388	当社と栃木県との包括業務連携協定締結に基づく、栃木県産食材を使用した商品企画「つぎつぎとちぎおいしいものフェア」商品として発売します
998	388	当社と栃木県との包括業務連携協定締結に基づく、栃木県産食材を使用した商品企画「つぎつぎとちぎおいしいものフェア」商品として発売します
1000	390	ファミリーマートは、和歌山県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「包括的連携協定」を、2010年10月に締結しております。

1001	390	ファミリーマートは、和歌山県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「包括的連携協定」を、2010年10月に締結しております。
1002	390	ファミリーマートは、和歌山県との間において、県産オリジナル商品の開発や販売、観光情報の発信・振興など地域の活性化への取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「包括的連携協定」を、2010年10月に締結しております。
1003	391	山梨県との「包括的連携に関する協定」締結を記念して、山梨県産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「山梨県包括的連携協定記念フェア」
1004	391	山梨県との「包括的連携に関する協定」締結を記念して、山梨県産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「山梨県包括的連携協定記念フェア」
1005	391	山梨県との「包括的連携に関する協定」締結を記念して、山梨県産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「山梨県包括的連携協定記念フェア」
1006	391	山梨県との「包括的連携に関する協定」締結を記念して、山梨県産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「山梨県包括的連携協定記念フェア」
1007	391	山梨県との「包括的連携に関する協定」締結を記念して、山梨県産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「山梨県包括的連携協定記念フェア」
1008	391	山梨県との「包括的連携に関する協定」締結を記念して、山梨県産の食材を使用したオリジナル商品全7種類を販売する「山梨県包括的連携協定記念フェア」
1018	399	ファミリーマートと兵庫県は、2010年7月29日に地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施することを目的に「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を締結しています。今後も兵庫県産品を県内外のファミリーマートで積極的に販売することによって、地域経済の活性化に貢献してまいります
1035	408	ファミリーマートは、2010年8月に徳島県と締結した「包括業務提携に関する基本合意書」に基づき、現在、県産品の販路拡大、地産地消の推進など徳島県の食材を使用した商品開発を行なっております。今回の商品もその一環として開発いたしました
1039	412	青森県と締結した「連携と協力に関する包括協定」(*)の締結1周年を記念して、青森県産りんごや陸奥湾で水揚げされたほたてを使った商品4種類
1040	412	青森県と締結した「連携と協力に関する包括協定」(*)の締結1周年を記念して、青森県産りんごや陸奥湾で水揚げされたほたてを使った商品4種類
1041	412	青森県と締結した「連携と協力に関する包括協定」(*)の締結1周年を記念して、青森県産りんごや陸奥湾で水揚げされたほたてを使った商品4種類
1042	412	青森県と締結した「連携と協力に関する包括協定」(*)の締結1周年を記念して、青森県産りんごや陸奥湾で水揚げされたほたてを使った商品4種類
1059	423	ファミリーマートは、京都府との間において、府産品オリジナル商品の開発や観光情報・振興に関する事など、府の広範囲にわたる事業を協働して実施するための「地域活性化包括連携協定」を、2011年4月に締結しております。今後も京都府産食材を使った商品を様々な地域で販売することで、その魅力を発信してまいります
1101	454	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」に基づき 桃豚やあきたこまちの米粉など秋田県食材を使った商品6種類
1102	454	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」に基づき 桃豚やあきたこまちの米粉など秋田県食材を使った商品6種類
1103	454	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」に基づき 桃豚やあきたこまちの米粉など秋田県食材を使った商品6種類
1104	454	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」に基づき 桃豚やあきたこまちの米粉など秋田県食材を使った商品6種類
1105	454	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」に基づき 桃豚やあきたこまちの米粉など秋田県食材を使った商品6種類
1106	454	秋田県との「連携と協力に関する包括協定」に基づき 桃豚やあきたこまちの米粉など秋田県食材を使った商品6種類
1125	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」
1126	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」

1127	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」
1128	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」
1129	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」
1130	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」
1131	468	滋賀県とファミリーマートとの「包括的連携協定」締結記念「滋賀県包括協定締結記念商品フェア」
1134	471	愛媛県包括協定締結5周年企画
1137	473	宮城県との「地域活性化包括連携協定」に基づき海苔や豚肉など宮城県食材を使った商品など6種類発売
1138	473	宮城県との「地域活性化包括連携協定」に基づき海苔や豚肉など宮城県食材を使った商品など6種類発売
1139	473	宮城県との「地域活性化包括連携協定」に基づき海苔や豚肉など宮城県食材を使った商品など6種類発売
1140	473	宮城県との「地域活性化包括連携協定」に基づき海苔や豚肉など宮城県食材を使った商品など6種類発売
1141	473	宮城県との「地域活性化包括連携協定」に基づき海苔や豚肉など宮城県食材を使った商品など6種類発売
1142	473	宮城県との「地域活性化包括連携協定」に基づき海苔や豚肉など宮城県食材を使った商品など6種類発売
1143	474	「吾妻の雪うさぎ」にちなんだオリジナル商品の販売を通じ福島県をPRすることで、福島商工会議所がすすめる震災復興、地域振興のお手伝いをしたいとの思いから、本年2月にファミリーマートから商品の共同開発を提案しました
1200	515	秋田県の主催で行われた「高校生 おいしく減塩・野菜もとれる サイドメニューレシピコンクール」にて、最優秀賞を獲得した「黒豆とプチトマトのゼリー」など入賞作品のレシピをもとに開発したスイーツ3種類を、2012年7月31日（火）から、東北地方及び新潟県のファミリーマート店舗約660店で
1201	515	秋田県の主催で行われた「高校生 おいしく減塩・野菜もとれる サイドメニューレシピコンクール」にて、最優秀賞を獲得した「黒豆とプチトマトのゼリー」など入賞作品のレシピをもとに開発したスイーツ3種類を、2012年7月31日（火）から、東北地方及び新潟県のファミリーマート店舗約660店で
1202	515	秋田県の主催で行われた「高校生 おいしく減塩・野菜もとれる サイドメニューレシピコンクール」にて、最優秀賞を獲得した「黒豆とプチトマトのゼリー」など入賞作品のレシピをもとに開発したスイーツ3種類を、2012年7月31日（火）から、東北地方及び新潟県のファミリーマート店舗約660店で
1211	518	高知県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、「第59回よさこい祭り」で高知県が盛り上がる時期にあわせて、高知県産の食材を使用したおむすび、弁当、パスタ、スイーツの4種類
1212	518	高知県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、「第59回よさこい祭り」で高知県が盛り上がる時期にあわせて、高知県産の食材を使用したおむすび、弁当、パスタ、スイーツの4種類
1213	518	高知県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、「第59回よさこい祭り」で高知県が盛り上がる時期にあわせて、高知県産の食材を使用したおむすび、弁当、パスタ、スイーツの4種類
1214	518	高知県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、「第59回よさこい祭り」で高知県が盛り上がる時期にあわせて、高知県産の食材を使用したおむすび、弁当、パスタ、スイーツの4種類
1216	520	広島県と締結している包括的連携に関する協定に基づき、広島県の観光キャンペーン「おいしい！広島県」に賛同
1217	520	広島県と締結している包括的連携に関する協定に基づき、広島県の観光キャンペーン「おいしい！広島県」に賛同
1218	520	広島県と締結している包括的連携に関する協定に基づき、広島県の観光キャンペーン「おいしい！広島県」に賛同
1221	523	兵庫県と株式会社ファミリーマート(本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二)は、「連携と協力に関する協定(※1)」の締結2周年を記念
1222	523	兵庫県と株式会社ファミリーマート(本社：東京都豊島区／代表取締役社長：上田準二)は、「連携と協力に関する協定(※1)」の締結2周年を記念
1229	527	徳島県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、「第27回国民文化祭・とくしま2012」応援商品第1弾

1230	528	2011年2月に締結した三重県との包括協定に基づき、ファミリーマートと明野高等学校の生活教養科調理コース3年生の27名の生徒とで、オリジナル商品を共同開発しました。調理コースの知識やノウハウを活かし、生徒自身がレシピを作成し、試作を行いながら、商品を共同開発してまいりました
1309	551	2010年8月に締結した徳島県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、“第27回国民文化祭・とくしま2012”応援商品第3弾
1334	560	2010年8月に締結した徳島県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、“第27回国民文化祭・とくしま2012”応援商品第4弾
1347	566	2010年8月に締結した徳島県との包括業務提携に関する基本合意書に基づき、“第27回国民文化祭・とくしま2012”応援商品第5弾
1367	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1368	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1369	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1370	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1371	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1372	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1373	581	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品全7種類を販売する「山口県包括協定記念フェア」
1375	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1376	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1377	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1378	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1379	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1380	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1381	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1382	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1383	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1384	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1385	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1386	583	岩手県との「地域活性化包括連携協定」締結を記念して、岩手県の味が楽しめるオリジナル商品全12種類を販売する「おあげんせ！岩手フェア」
1414	593	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結記念商品の第2弾として、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品3種類
1415	593	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結記念商品の第2弾として、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品3種類

1416	593	山口県との「地域活性化包括連携協定」締結記念商品の第2弾として、山口県の味をお楽しみいただけるオリジナル商品3種類
1418	594	ファミリーマートは、県産品オリジナル商品の開発や観光情報・振興に関する事など、秋田県の広範囲にわたる事業を協働して実施することを目的に、2011年8月に「連携と協力に関する包括協定」を秋田県と締結しております
1419	594	ファミリーマートは、県産品オリジナル商品の開発や観光情報・振興に関する事など、秋田県の広範囲にわたる事業を協働して実施することを目的に、2011年8月に「連携と協力に関する包括協定」を秋田県と締結しております
1420	594	ファミリーマートは、県産品オリジナル商品の開発や観光情報・振興に関する事など、秋田県の広範囲にわたる事業を協働して実施することを目的に、2011年8月に「連携と協力に関する包括協定」を秋田県と締結しております
1421	594	ファミリーマートは、県産品オリジナル商品の開発や観光情報・振興に関する事など、秋田県の広範囲にわたる事業を協働して実施することを目的に、2011年8月に「連携と協力に関する包括協定」を秋田県と締結しております
1465	617	長崎県とファミリーマートが締結した「地域活性化包括連携協定」(2009年8月31日締結)の地産地消に対する取り組みの一環で、商品化及び販売されるものです
1475	622	ファミリーマートでは、2010年8月に締結した熊本県との包括協定に基づき、熊本県立大学と取り組みを開始いたしました。熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから、熊本県立大学環境共生学部食健康科学科の学生と商品の共同開発に取り組んでまいりました
1494	629	長崎県との地域活性化包括協定に基づく「牛乳・乳製品利用料理コンクール入賞作品」の商品化及び販売について
1495	629	長崎県との地域活性化包括協定に基づく「牛乳・乳製品利用料理コンクール入賞作品」の商品化及び販売について
1496	629	長崎県との地域活性化包括協定に基づく「牛乳・乳製品利用料理コンクール入賞作品」の商品化及び販売について
1509	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1510	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1511	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1512	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1513	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1514	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1515	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1516	634	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います

1529	638	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ 2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1530	638	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ 2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1531	638	このたび、100店舗目となる「ファミリーマート今治東鳥生店」では、愛媛県との包括協定締結に基づき、2014年3月21日～10月26日に開催される「瀬戸内しまのわ 2014」の観光告知チラシを陳列する専用ラックを店内設置して、お客さまに対して開催告知を行います
1544	643	徳島県保健福祉部健康増進課が主催の「とくしま野菜を使ったヘルシーレシピコンクール」での入賞作品2種類をアレンジしたメニュー
1545	643	徳島県保健福祉部健康増進課が主催の「とくしま野菜を使ったヘルシーレシピコンクール」での入賞作品2種類をアレンジしたメニュー
1546	644	福島県産“桃”を使用したパンとデザートを開東地方でも発売決定！～福島県との「地域活性化包括連携協定」に基づく取り組み
1547	644	福島県産“桃”を使用したパンとデザートを開東地方でも発売決定！～福島県との「地域活性化包括連携協定」に基づく取り組み
1591	661	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、広島県と締結している包括的連携に関する協定（※1）に基づき、10月19日の「ひろしま食育の日」に合わせファミリーマートは、2011年4月に京都府と締結した「地域活性化包括連携協定」に伴う取り組み
1624	678	の一環として、京都府立京都すばる高等学校企画科2年生の生徒80名と、2013年5月から商品開発を開始しました
1625	678	ファミリーマートは、2011年4月に京都府と締結した「地域活性化包括連携協定」に伴う取り組みの一環として、京都府立京都すばる高等学校企画科2年生の生徒80名と、2013年5月から商品開発を開始しました
1628	680	ファミリーマートは、2011年1月に群馬県と締結した「地域活性化包括連携協定」に伴う取り組みの一環として、群馬県立伊勢崎商業高等学校2年生の男子生徒6名と、2013年6月から、「男子高校生が食べたいスイーツ」をテーマに商品開発を開始しました
1632	682	ファミリーマートと愛媛県は、2007年5月に産業振興分野、県政情報・観光情報の発信や災害時の支援など、多分野にわたる包括的な協力協定を締結しております
1633	682	ファミリーマートと愛媛県は、2007年5月に産業振興分野、県政情報・観光情報の発信や災害時の支援など、多分野にわたる包括的な協力協定を締結しております
1634	682	ファミリーマートと愛媛県は、2007年5月に産業振興分野、県政情報・観光情報の発信や災害時の支援など、多分野にわたる包括的な協力協定を締結しております
1671	695	秋田市が取り組む「17歳の6次産業化プロジェクト」（以下、同プロジェクト）から誕生した作品「野菜を練り込んだホワイトソース生パスタ」を商品化することを決定いたしました
1672	696	ファミリーマートと兵庫県は、2010年7月29日に地産地消や観光振興、環境保全等の取り組みに関する事など、県の広範囲にわたる事業を協働して実施することを目的に「兵庫県と株式会社ファミリーマートとの連携と協力に関する協定」を締結しています。今後も兵庫県産品を県内外のファミリーマートで積極的に販売することによって、地域経済の活性化に貢献してまいります
1688	699	福岡市と中津市の協力のもと、戦国武将“黒田官兵衛”にちなんだ弁当、調理麺、デザートの合計3
1689	699	福岡市と中津市の協力のもと、戦国武将“黒田官兵衛”にちなんだ弁当、調理麺、デザートの合計3
1690	699	福岡市と中津市の協力のもと、戦国武将“黒田官兵衛”にちなんだ弁当、調理麺、デザートの合計3
1697	703	奈良県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、“大和茶”や“大和肉鶏”など奈良県産食材を使用したオリジナル商品6種類を販売する「奈良のうまいものフェア」
1698	703	奈良県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、“大和茶”や“大和肉鶏”など奈良県産食材を使用したオリジナル商品6種類を販売する「奈良のうまいものフェア」
1699	703	奈良県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、“大和茶”や“大和肉鶏”など奈良県産食材を使用したオリジナル商品6種類を販売する「奈良のうまいものフェア」
1700	703	奈良県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、“大和茶”や“大和肉鶏”など奈良県産食材を使用したオリジナル商品6種類を販売する「奈良のうまいものフェア」

1701	703	奈良県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、“大和茶”や“大和肉鶏”など奈良県産食材を使用したオリジナル商品 6 種類を販売する「奈良のうまいものフェア」
1702	703	奈良県との「連携と協力に関する包括協定」締結を記念して、“大和茶”や“大和肉鶏”など奈良県産食材を使用したオリジナル商品 6 種類を販売する「奈良のうまいものフェア」
1715	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1716	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1717	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1718	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1719	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1720	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1721	711	ファミリーマートと釜石市との「地域活性化包括連携協定」締結記念「元気です！釜石市フェア」実施
1739	718	ファミリーマートと愛媛県は、2007年5月に産業振興分野、県政情報・観光情報の発信や災害時の支援など、多分野にわたる包括的な協力協定を締結しております
1781	735	島根県との「包括連携に関する協定」の一環として、島根県立出雲農林高等学校（所在地：島根県出雲市／校長：山藤美之）と地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」を開講し2013年6月より商品開発を行なってまいりました
1782	735	島根県との「包括連携に関する協定」の一環として、島根県立出雲農林高等学校（所在地：島根県出雲市／校長：山藤美之）と地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」を開講し2013年6月より商品開発を行なってまいりました
1803	745	徳島県との「包括業務提携に関する基本合意書」（以下、包括業務提携）の一環として、徳島県が主催した「平成25年度とくしま野菜を使ったヘルシーレシピコンクール」の入賞作品をもとに商品化した「1/3日分の野菜が摂れるタコライス」
1826	755	ファミリーマートと愛媛県は、2007年5月に産業振興分野、県政情報・観光情報の発信や災害時の支援など、多分野にわたる包括的な協力協定を締結しております
1833	759	岡山商工会議所が中心に行う地域活性化プロジェクト「フルーツパフェの街おかやま」実行委員会監修のもと、「岡山フルーツパフェ」
1835	761	秋田市が取り組む「17歳の6次産業化プロジェクト」 「野菜さんのホワイトソース生パスタ」を発売 6次産業化とは、農林水産省が進める、生産（1次）、加工（2次）、販売（3次）を一体化し、農林水産業を中心に、地域で新しい付加価値を生み出す試みです。秋田市は、農畜産業を中心にさらなる地域経済の活性化を促すため、同プロジェクトを発足させました。
1839	764	このたびは“神戸市との包括協定記念商品”の第2弾として、神戸市の名産品である“いちじく”を、レアチーズムースとソースに使用した「いちじくレアチーズのケーキ」を発売いたします
1844	767	神戸市と締結した「包括連携に関する協定」に基づく取り組みとして、神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した
1849	769	ファミリーマートは、2011年4月に京都府と締結した「地域活性化包括連携協定」に伴う取り組みの一環として、2013年11月に京都府立京都すばる高等学校の生徒の皆さんと共同開発した商品を発売し、ご好評をいただきました。
1863	778	神奈川県と締結した「連携と協力に関する包括協定」に基づく取り組みの一環として
1864	779	愛媛県（知事：中村時広）、学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市／校長：渡邊雅子、以下同校）との三者合同企画“学生レシピコンクール”を通じ共同開発
1865	779	愛媛県（知事：中村時広）、学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市／校長：渡邊雅子、以下同校）との三者合同企画“学生レシピコンクール”を通じ共同開発
1880	784	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、神戸市産食材を使用した商品の発売や、市内のファミリーマートにおけるAED・小型家電リサイクル回収ボックスの設置などに取り組んでおります
1889	790	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しております

1890	791	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しております
1893	793	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しております
1895	795	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、バランスの良い食事や塩分の抑制などのコンセプトのもと、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しており、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評をいただいております
1904	800	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、バランスの良い食事や塩分の抑制などのコンセプトのもと、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しており、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評をいただいております
1906	802	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、バランスの良い食事や塩分の抑制などのコンセプトのもと、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しており、幅広い年代のお客さまに大変ご好評をいただき、シリーズ累計の販売数は約30万個となっております
1907	803	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当を継続して発売しております。同シリーズの弁当は幅広い年代のお客さまにご好評をいただき、第10弾までのシリーズ累計販売数は30万
1912	806	ファミリーマートは、2011年11月に山梨県と、県産品オリジナル商品の開発や観光情報・振興に関することなど、県の広範囲にわたる事業を協働して実施することなどを目的に「包括的連携に関する協定」を締結し、地域経済活性化の推進に取り組んでおります
1913	807	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当を継続して発売しております。同シリーズの弁当は幅広い年代のお客さまにご好評をいただいております
1914	808	大分県（広瀬勝貞知事）と共催した「次世代応援 地産地消商品開発コンテスト」において、最優秀賞に決定した「次世代応援 地産地消商品開発コンテスト」は、大分県内の高校生、大学生、専門学校生を対象に、県産食材を活用したアイデアを競うコンテストです
1915	808	大分県（広瀬勝貞知事）と共催した「次世代応援 地産地消商品開発コンテスト」において、最優秀賞に決定した「次世代応援 地産地消商品開発コンテスト」は、大分県内の高校生、大学生、専門学校生を対象に、県産食材を活用したアイデアを競うコンテストです
1916	809	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当を継続して発売しております。同シリーズの弁当は幅広い年代のお客さまにご好評をいただいております
1920	811	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当を継続して発売しております。同シリーズの弁当は幅広い年代のお客さまにご好評をいただいております
1921	812	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当を継続して発売しており、幅広い年代のお客さまにご好評をいただいております
1926	813	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当を継続して発売しており、幅広い年代のお客さまにご好評をいただいております

1933	818	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当などを継続して発売しております
1934	818	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、2015年から季節に合わせた味付けや食材などを使用した弁当などを継続して発売しております
1936	820	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、バランスの良い食事や塩分の抑制などのコンセプトのもと、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しており、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評をいただいております
1939	822	ファミリーマートと神戸市は、2013年12月に「包括連携に関する協定」を締結し、健康の増進・食育に関する具体的連携として、2015年1月から神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修の弁当を発売しており、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評をいただいております

## ファミリーマート「当地メニュー」

商品番号	記事番号	当地メニュー
2	2	北陸地区限定の惣菜「おかあさんの味」は、ご家庭で作る“お母さんの手料理”を再現した惣菜
3	2	北陸地区限定の惣菜「おかあさんの味」は、ご家庭で作る“お母さんの手料理”を再現した惣菜
4	2	北陸地区限定の惣菜「おかあさんの味」は、ご家庭で作る“お母さんの手料理”を再現した惣菜
18	7	金沢発祥といわれる地元パン屋さんでも良く見かける「豆パン」と、若者に人気のメロンパンを組み合わせた現代風の豆パン
20	9	青森県八戸地方では人気の家庭料理「八戸せんべい汁」は、肉や魚、季節の野菜などで出汁をとったスープの中に、料理専用の南部せんべいを割り入れ、煮込んで食べる八戸地方の郷土料理です
45	20	愛知県を中心に人気の高い「どて煮」の丼メニュー
90	37	関西地域の郷土料理の『バター』を手軽に食べられる仕立ての“おむすび寿司”に仕立てました
96	40	岐阜県の郷土料理「鶏ちゃん焼き」
119	50	今治市では馴染みのある「焼豚玉子飯」をアレンジにした商品
121	50	愛媛県の郷土料理である「醤油めし」を食べやすいおむすびにしました
130	56	中部地区のご当地メニューをメガサイズにボリュームアップした商品を発売するもの
131	56	名古屋発祥の「わらじかつ」の衣を細かくし、味噌だれが絡みやすく食べやすい仕立てにしました
132	57	徳島ラーメンは、ご当地ラーメンとしても人気が高く、「銀座一福」は昭和26年創業の老舗の徳島ラーメン専門店
149	69	名古屋名物である「台湾ラーメン」風に辛口の味付けをした恵方巻
155	70	鹿児島県郷土料理の「がね天」を乗せたレンジタイプのそばである
173	71	栃木県那須塩原名物のスープ入り焼そば
174	72	九州の駅のうどん店の人気メニューである「かしわうどん」
181	75	徳島ラーメン風に仕立てた丼
196	82	高松市内にある食堂の人気メニューをアレンジした弁当
212	88	愛媛県内の道の駅で売られている人気メニューをモチーフに商品化
221	92	佐世保発祥の名物「レモンステーキ」
222	92	日本でのハンバーガー発祥の地、佐世保名物「佐世保バーガー」を独自で研究を重ね特徴であるボリュームと甘さと酸味のバランス、手作り感を再現
227	95	愛媛県今治市のご当地グルメ「豚肉玉子めし」をアレンジした
228	95	愛媛県今治市のご当地グルメ「豚肉玉子めし」をアレンジした
229	95	愛媛県今治市のご当地グルメ「豚肉玉子めし」をアレンジした
239	100	宮城の味「はらこめし」をアレンジ
242	100	宮城の味「さんま」をハンバーグ仕立てにして、お子さまやお年寄りでも食べやすく
282	119	愛知県お馴染みの名物メニュー「あんかけスパゲティ」を麺300gの大盛りタイプに仕立てました
283	119	岐阜県の五平餅をイメージして商品化
284	119	岐阜県飛騨・奥美濃の名物「鶏ちゃん焼」を商品化
285	119	三重県伊勢の名物「伊勢うどん」を商品化
286	119	静岡県浜松市の名物「浜松餃子」を商品化
323	132	宮崎ご当地パン「じゃりパン」
324	132	宮崎ご当地パン「じゃりパン」
334	137	沖縄の炊き込みごはん（ジュシー）を入れた新感覚のタコライス
343	142	山形は、「冷しラーメン」の発祥の地といわれています。山形は冬の寒さが厳しい反面、夏の暑さも厳しい地域のため、山形では「冷しラーメン」が人気
387	153	石川県の名物料理として有名な「ハントンライス」
434	171	高知県の名物：南国土佐伝統の技法を用いた縁日の味のアイスクリンコーン
435	171	高知県の名物：昔なつかしい高知県内では子供から大人まで幅広い層から親しまれ馴染みのある「おっばいアイス」
502	197	群馬県名物「ソースヒレかつ丼」
517	202	龍馬とゆかりのある長崎県の名物料理である「焼ちゃんぽん」
535	206	富山県発祥のB級グルメである「ブラックラーメン」

551	212	アイスクリーム「ブラックモンブラン」は、カリカリランチがおいしいロングヒットのランチバーです。同商品は、大人から子どもまで幅広い世代に親しまれている九州地区ではおなじみのアイスクリームです
561	216	長崎県名物料理「皿うどん」
567	220	佐賀市のご当地グルメ「シシリアンライス」
571	223	名古屋発祥の名物メニュー「あんかけスパゲティ」
587	231	新潟県五泉市名物「鶏のたれかつ」をモチーフに作った
599	233	九州でおなじみのアイスクリーム「ブラックモンブラン」がデザート
600	233	九州でおなじみのアイスクリーム「ブラックモンブラン」がデザート
606	236	ご当地ラーメンがファミリーマートでおむすびに！「尾道ラーメン風おむすび」
607	236	ご当地ラーメンがファミリーマートでおむすびに！「尾道ラーメン風おむすび」
615	238	長野県南部等で有名な「ソースカツ丼」をモチーフにした
623	240	熊本名物「いきなりだんご」をイメージしたデザート
630	244	このたび発売する「これぞ名古屋のうなぎめし」は、名古屋名物の「ひつまぶし」を参考に、うなぎめしを3種類セットにした商品で、名古屋で定番のひつまぶしの3つの食べ方が一度にお楽しみいただけます
631	245	横手やきそばは、秋田県横手市発祥で、ウスターソースで炒めた太めの茹で麺を、半熟目玉焼きを絡めて召し上がっていただくご当地焼きそば
638	250	「たご焼き！？シュー」は、その名の通り、大阪名物の「たご焼き」の持つイメージをリアルに再現した関西地区限定スイーツ
641	252	北陸地区の夏の郷土料理なすそうめん
652	255	“万葉弁当”の認定条件は、ご飯に“奈良茶飯”を使用し、おかずは「奈良らしい」品を使用する事
653	255	“黒米カレー”の認定条件は、ご飯の配合比率を、黒米：うるち米＝2：8とし、カレーのルーはその店オリジナルのものを使用することと設定されています
655	257	九州でおなじみのアイスクリーム「トラキチ君」がデザートに アイスクリーム「トラキチ君」（95円）は、バナナアイスにチョコレートがマッチしているしまし模様様のアイスクリームで、九州では大人から子どもまで幅広い世代に親しまれています
669	260	広島県のご当地グルメである「府中焼き」
683	266	「なみえ焼そば」は、福島県浪江町で昔から親しまれる極太麺が特徴のご当地グルメ
685	267	岐阜県の名物「鶏ちゃん」
708	272	“つけ麺”は、中野区内の店舗が発祥と言われ、多くのつけ麺店が存在しております
722	276	博多の人気郷土料理の“ごまさば”に仕立て、手軽にワンハンドで食べられるように、おむすび仕立ての直巻寿司を開発いたしました
723	277	中部地区を中心に人気のメニュー“パンケーキ”と、岐阜県産の恵那鶏を使った“照焼きチキン”をセットにした新ジャンルの洋食のメニュー
739	282	九州の定番メニューであるチキン南蛮に地産のもも肉を使用することで付加価値の高い仕立てとしまし
760	291	青森県地元の名物料理「バラ焼き」をモチーフにした
763	291	B-1グランプリでも話題になった「黒石つゆやきそば」を仕立てメニュー
783	300	このたび発売する商品は、広島風お好み焼きに砂ずり（砂肝）を入れた、本場の「尾道焼き」の特徴を再現したファミリーマートオリジナル商品
798	307	岡山県 焼きうどんに牛ホルモン（内臓肉）を入れた、B級グルメとしても名高い「津山ホルモンうどん」の特徴を再現したファミリーマートオリジナル商品
804	308	群馬県高崎市の名物である「オランダコロッケ」をイメージしている
807	310	三重県四日市市の名物料理で、人気を集める「大とんてき」をイメージしました。
814	316	静岡県富士市のご当地メニュー「つけナポリタン」
840	334	北陸の郷土料理“焼そば”
842	336	愛媛県の郷土料理の“じゃこ天”を“カツ”にアレンジしました
844	337	九州でなじみ深い鶏めしを包み仕立てにすることで風味豊かに仕上げました
871	350	九州で馴染みの深い柚子胡椒をソースにし、柚子胡椒と相性の良い鶏肉を使用した商品に組み合わせ
876	351	山形県を中心に好まれる具だくさんの冷たいラーメン
895	356	関西地区で根強い人気を誇る神戸屋の「サンミー」をアレンジしました
927	364	秋田県が発祥といわれている、「納豆」を使用した冷たいそばのメニュー
928	364	秋田県が発祥といわれている、「納豆」を使用した和風パスタメニュー

929	364	秋田県のB級グルメである「横手やきそば」
933	364	秋田県が発祥と言われる、「納豆」を使用したねばねばサラダ
940	368	宮城県・石巻市のご当地グルメ「石巻茶色い焼きそば」
963	376	東北地方でおなじみの“ずんだ”を使用したご当地シュークリーム
967	378	和歌山県のご当地スイーツ「わかやまポンチ」
982	383	島根県のご当地グルメである「大社焼きそば」
999	389	滋賀県のご当地グルメ「近江ちゃんぽん」
1005	391	郷土料理「吉田うどん」のレンジタイプ商品
1015	396	ミルクプリンとカスタードソース、ミルクムースに使った、東北地方・新潟県限定のご当地スイーツ
1016	397	岡山県津山市のご当地メニュー「ホルモンうどん」と同じくご当地で人気の塩味メニューを商品化しました
1026	405	ご当地スイーツとして「なめらかレアチーズ（蔵王クリームチーズ使用） このたび発売する商品は、“蔵王クリームチーズ”を使ったレアチーズムースで、レアチーズクリームとブルーベリーソースの層を挟み4層に仕立てた、東北地方・新潟県限定ご当地スイーツ
1056	420	福井名物の『おろしそば』は、福井県産辛味大根のおろしと刻み海苔と共に直接つゆをかけてぶっかけタイプにて、『更科そば』は喉越しをお楽しみいただくためにつけめんタイプにてお召し上がりいただけます
1057	421	岡山県津山市のご当地メニュー「ホルモンうどん」をチャーハンにアレンジしました
1058	422	長崎県島原半島でつくられている郷土料理をイメージして開発した
1072	432	「ボルガライス」は、オムライスの上にカツをのせ、お店独自のソースをかけた、福井県越前市発祥のご当地グルメです
1074	434	“スタミナ源たれ”は、上北農産加工農業組合（本所：青森県十和田市）が製造する青森県で定番の焼肉のタレで、“ Gentle ”の愛称で幅広い年代の方に親しまれています
1076	436	“かつめし”は、兵庫県加古川市でお馴染みのご当地メニューで、丼ではなくお皿に盛ったご飯の上にカツをのせ、その上からデミグラスソースをかけ、ゆでキャベツやサラダなどの野菜を付け合せた料理です
1084	444	関西地方を中心に絶大な人気を誇る“サンミー”の新商品を、新たにラインナップに加えることで、お客さまの支持をより獲得してまいりたいと考えております
1105	454	秋田県の郷土料理“きりたんぼ鍋”をレンジで温め手軽にお召し上がりできる仕立てにしました
1110	459	福島県・喜多方市のご当地グルメ“喜多方ラーメン”をイメージしたオリジナル商品
1120	466	蔵王クリームチーズ”を使ったレアチーズクリームとブルーベリーソース、ふんわりとした食感のスポンジケーキを組み合わせた、ご当地ロールケーキ
1130	468	関西地区で根強い人気を誇る神戸屋の「サンミー」をアレンジしました
1141	473	宮城県の郷土料理である“はっと汁”です
1143	474	福島県の郷土料理である“紅葉漬け”（※1）をイメージし、塩麴ダレと鮭を和え、イクラを合わせ中具にしました
1144	474	福島県で馴染みのある会津地方の“八百匆味噌”（※2）をベースに、にんにくと鶏そぼろを加えた中具を使用しました0
1164	488	このたび発売する「ホルモンうどん」は、「2011年度 B級ご当地グルメの祭典！ B-1グランプリ®」においてシルバーグランプリ（2位）を受賞した「津山ホルモンうどん研究会」にご協力いただき、岡山県津山地域発祥のご当地メニューを商品化いたしました
1181	502	岡山県の蒜山高原地域発祥のご当地メニューを商品化いたしました
1195	510	『台湾ラーメン』は、唐辛子やにんにくがきいた辛口の肉そぼろがトッピングされた醤油スープのラーメンで、名古屋が発祥とされている“名古屋めし”の一つです
1198	513	香川県坂出市のご当地グルメ “さかいでびびめし”とは、製麺所で買ってきたうどん玉とご飯を炒めて、味付けにうどんだしを効かせた思い出の味で、うどんとご飯を美味しく残さず食べるために生まれた坂出のB級グルメです
1203	516	新潟県の名物である「タレかつ丼」をもとに開発したおむすびです。醤油に鰹節の旨みを加えた甘辛いタレにとんかつをつけ、おむすびにのせました
1204	516	新潟県で親しまれているメニュー「カレー味の唐揚げ」をもとに開発した弁当です
1206	516	新潟県の名物である「イタリアン」をもとに開発した焼きそばです
1207	516	新潟県で親しまれているメニュー「カレー味の唐揚げ」をもとに開発したハンバーガーです
1216	520	【おいしいのに・・・おいしい！】広島にはおいしい「汁なし担担麺」のお店がたくさんあるのに、あまり知られて
1217	520	ご当地グルメ「汁なし担担麺」関連商品を販売し「おいしい！広島県」をPR

1218	520	ご当地グルメ「汁なし担担麺」関連商品を販売し「おいしい！広島県」をPR
1238	530	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べる、岐阜県奥美濃地方の郷土料理
1239	530	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べる、岐阜県奥美濃地方の郷土料理
1240	530	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べる、岐阜県奥美濃地方の郷土料理
1241	530	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べる、岐阜県奥美濃地方の郷土料理
1242	530	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べる、岐阜県奥美濃地方の郷土料理
1243	530	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べる、岐阜県奥美濃地方の郷土料理
1263	536	岡山の名物料理であるえびめしとおかずを組み合わせた商品
1264	536	B-1グランプリ2011年姫路大会において、シルバーグランプリ（2位）を受賞した『津山ホルモンうどん研究会』協力のもと商品化した商品
1270	540	野球の「9（ナイン）」に因んで、地元名古屋の名物をイメージした“海老フライ”、“味噌かつ”、“いろいろ”など9つのマスに詰め合わせた弁当です
1271	540	地元名古屋の天むすをイメージした、海老天のおむすびです
1272	540	地元名古屋を代表するご当地メニュー“味噌かつ”を使用したおむすびです
1273	540	食べやすく半分サイズにカットしたパンに、地元名古屋をイメージして“味噌かつ”、“海老フライ”、“ナポリタン”をサンドしました
1274	540	地元名古屋で好まれる小倉あんを使用したパンです。野球のボールの形をイメージしたメロンパンに粒あんをサンドしました
1280	542	石川県金沢市発祥のご当地グルメ“ハントライス”をモチーフにしました
1282	544	新潟県の郷土料理として馴染みのある“しょうゆおこわ”をイメージしたおむすびです
1283	544	新潟県のご当地メニュー“イタリアン”をイメージしたドッグ
1312	553	わかやまポンチとは、全国わかやまポンチ協会（総裁：田上義人）と和歌山県が、果樹王国である和歌山県のご当地スイーツとして、2009年から普及に取り組んできたデザートです
1319	557	愛媛県の郷土料理として親しまれている「醤油めし」をモチーフにしたおむすびです
1321	557	香川県のご当地グルメ「かしわバター丼」をモチーフにしたおむすび
1323	558	柔らかく適度な歯ごたえのあるわかめとしそを合わせた、山口県の人気ふりかけ萩・井上の「しそわかめ」を混ぜ込んだおむすびです
1325	558	岡山県のご当地グルメをモチーフにしたおむすびです
1337	561	広島にはおいしい「広島ラーメン」の店がたくさんあるのに、「尾道ラーメン」のほうが有名である・・・ おいしいのに・・・おいしい
1338	562	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどと一緒に焼いて食べる奥美濃地方の郷土料理です
1339	562	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどと一緒に焼いて食べる奥美濃地方の郷土料理です
1340	562	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどと一緒に焼いて食べる奥美濃地方の郷土料理です
1341	562	“鶏ちゃん”とは、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどと一緒に焼いて食べる奥美濃地方の郷土料理です
1350	569	奥美濃地方の郷土料理“鶏ちゃん”を広く普及していくことを目的に建国された「鶏ちゃん合衆国」監修のもと開発した惣菜「鶏ちゃん焼き」
1351	569	奥美濃地方の郷土料理“鶏ちゃん”を広く普及していくことを目的に建国された「鶏ちゃん合衆国」監修のもと開発した惣菜「鶏ちゃん焼き」
1369	581	山口県の郷土料理「けんちょう汁」をモチーフにしたレンジで温めて召し上がっていただくうどんです
1370	581	山口県下関で馴染みのある水を加えずに作る「とんちゃん鍋」をモチーフにした鍋メニュー
1392	586	会津地方のご当地グルメとして知られている“ソースかつ丼”

1393	586	「さくらのモンブラン」は、同地方が日本有数の桜の名所であることから、さくら餡をムースとクリームに使用したスイーツ
1399	587	愛媛のご当地グルメである『じゃこかつ』を使用した
1410	591	長崎で“ちゃんぼん”と“ナポリタン”が出会って生まれた「ちゃポリタン」
1433	598	愛媛の郷土料理「芋炊き」をイメージし、里芋・鶏肉・油揚げ等の具を炊き込んだ「芋炊き風ご飯おむすび」をセットにしました
1448	604	青森県八戸市が誇るご当地グルメである“八戸せんべい汁”
1459	614	会津若松地方のご当地グルメである“ソースかつ丼”をイメージし、甘辛いソースで味付けしたとんかつを合わせたおむすび
1460	614	会津若松地方のご当地グルメである“ソースかつ丼”をイメージし、3種類のソースを合わせた特製ソースをかけた豚ロースのとんかつ
1461	614	会津若松地方のご当地グルメである“ソースかつ丼”をイメージしたハンバーガー
1462	614	オクラ、なめこ、グリーンリーフ、ミニトマト、大根千切りなどをノンオイルドレッシング「会津発八重美人塩糀ドレッシング」でお召し上がりいただくサラダ
1463	615	岡山県津山名物「ホルモンうどん」を発売
1480	624	・野菜の旨味が効いた醤油ベースのスープに、「しょつつる」を隠し味に使用し味に深みをもたせました 秋田市の郷土料理にちなんで開発した商品
1481	624	・盛岡風冷麺 強いコシとつるつるとした食感が特徴の麺に、ゆで卵、チャーシュー、キムチ、ねぎ、胡瓜をトッピングしました
1483	625	・富山県で馴染みの深い、「とろろ昆布おむすび」
1492	628	倉吉市を含む鳥取県中部のご当地ラーメン“牛骨ラーメン”
1494	629	富山当地メニュー「ブラックラーメン」
1503	631	ご当地グルメ「ひるぜん焼そば」
1504	632	岐阜県 “しょうゆだれ”を中津川の新名物料理
1505	632	岐阜県奥美濃地方の郷土料理“鶏ちゃん”
1510	634	愛媛県で親しまれている郷土料理「醤油めし」をモチーフにしたおむすび
1513	634	愛媛県八幡浜のご当地グルメ「八幡浜ちゃんぼん」の冷タイプ
1529	638	富山県名物「ブラックラーメン」をモチーフに、ラーメンスープで炊き込んだおむすび
1535	640	広島にはおいしい「汁なし担担麺」のお店がたくさんあるのに、あまり知られていない
1538	640	広島風お好み焼き
1548	645	関西のロングセラーのデニッシュ菓子パン「サンミー」に、関西の喫茶店の定番メニュー「ミックスジュース」の味わいを再現したクリームを入れ、チョコレート線を掛けました
1549	645	関西で人気の高い“牛すじ”入りのカレーに、たまごをプラスした食べごたえのあるカレーパン
1590	660	“備後府中焼き”は、広島県東部の府中市で、高度成長期に生まれたと言われ、もやしを入れずに、牛や豚の挽肉(ミンチ)と、キャベツをたっぷり使った、そば入りのお好み焼きのことで、ミンチの旨みとキャベツが一緒になったお好み焼き
1620	675	千曲地区で家庭料理として馴染みある「こねつけ」の味わいを焼おむすびとしてアレンジした商品
1623	677	「レンジ博多風とんこつ生ラーメン」は、“麺の食感”そして“小麦の風味”が特徴の、九州・博多を中心に親しまれているとんこつラーメンを発売したい、との想いのもと開発した商品
1642	685	愛媛県の郷土料理“いも炊き”をイメージ
1643	685	高知県で人気の高い“チキン南蛮”を使用
1647	685	ご当地グルメ“徳島ラーメン”をイメージ
1652	685	愛媛県の郷土料理“醤油めし”をイメージ
1653	685	香川県のご当地グルメ“かじわバター丼”をイメージ
1654	685	ご当地グルメ“徳島ラーメン”をイメージ
1663	690	山口県のご当地メニューをもとに開発したオリジナル商品「野菜あんかけ揚げそば」
1664	691	広島の人気ご当地ラーメンである「尾道風ラーメン」
1665	692	福井県越前市発祥の“ボルガライス”をイメージしたおむすび
1666	692	“昆布ダシ”をカルボナーラソースに合わせるという、福井県ならではの発想を取り入れ、ベーコン、粉チーズ、絹さやなどをトッピングし、ブラックペッパーのピリツとした辛みをアクセントに加えました
1688	699	黒田官兵衛に縁がある福岡市・中津市の名物“唐揚げ”を2種類盛り付けた弁当

1689	699	黒田官兵衛に縁がある福岡市・中津市の名物“唐揚”を2種類盛り付けた弁当
1719	711	岩手釜石ラーメン（しょうゆ味、しお味）
1720	711	岩手県 ラグビーの街釜石ならではの一品です。ラグビーの躍動感をスープにあらわした少し辛みを効かせたラーメン
1721	711	岩手釜石ラーメン（しょうゆ味、しお味）
1730	715	香川県のご当地グルメをモチーフにしたおむすび
1731	715	香川県 丸亀発祥の食文化である「骨付鳥」
1734	715	香川県の郷土料理“打ち込み汁”をモチーフにした味噌汁
1739	718	・愛媛の郷土料理「伊予さつま（さつま汁）」をイメージ
1771	728	関西地方でロングセラーのデニッシュ菓子パン「サンミー」が、サンガリアの人気飲料「みっくちゅじゅーちゅ」とコラボレーションしました。
1780	734	桑名カレーとは、桑名市がカレーに使用する具が牛肉か豚肉かに分かれる中間に位置していることから生まれたご当地メニュー
1814	750	東京都・八王子市のご当地グルメ「八王子ラーメン」
1816	751	東京都・八王子市のご当地グルメ「八王子ラーメン」
1819	753	九州名物のチキン南蛮を盛り付けました
1822	754	長野県の郷土料理“鶏山賊焼”を組み合わせました
1832	758	和歌山県のご当地スイーツ「わかやまポンチ～ハチミツじゃばらムース～」
1834	760	近年注目度が高まりつつある“金沢カレー”をイメージしたカレー
1840	765	千葉県のご当地料理の“さんが焼き”風の味わいに仕上げました
1841	765	千葉県のご当地料理の“さんが焼き”風の味わいに仕上げました
1867	781	石川県のご当地グルメ「金沢カレー」
1874	781	石川県のご当地グルメ「金沢カレー」
1875	781	富山県のご当地グルメ「ソースかつ丼」
1903	799	和歌山県のご当地スイーツ「わかやまポンチ」
1935	819	和歌山県のご当地スイーツ「わかやまポンチ」

## ファミリーマート「イベントと連動」

商品番号	記事番号	イベントとの連動
112	46	ヴァンフォーレ甲府と2005年3月1日からパートナーシップ契約を締結し、ヴァンフォーレ甲府を応援しています
126	52	エフエム栃木の人気番組「B-BOX FRIDAY HYPER」(毎週金曜日13:00-18:53)の番組企画で、『夢のコラボレーション』ということで、ファミリーマートとタッグを組み、DJの佐藤望さん、岡田亜紀さんたちのアイデアが満載の“夢のメニュー”を開発いたしました
128	54	ファミリーマートは、浦和レッドダイヤモンズと2003年5月よりパートナーシップ契約を締結しております。以来、浦和レッズホームゲームのファミリーマート先行予約などを通して浦和レッズを応援しています
134	59	ファミリーマートは、浦和レッドダイヤモンズと2003年5月よりパートナーシップ契約を締結しております。浦和の代名詞である「PRIDE OF URAWA」の名を借りたお弁当。浦和の熱い想いを揚げ物で表現しました。エビフライ・メンチカツ・ポテトコロッケ・白身魚フライと人気のおかずが勢ぞろい、人参とポテトフライとブロッコリーも添えました
149	69	「けりっパ」は、メ〜テレで毎週火曜日深夜0:15より放送の同局・看板番組です。お笑いタレントの「さまぁ〜ず」がパーソナリティを務め、複数のディレクターが企画した内容をさまぁ〜ずが実践するという番組構成で、若者中心に支持されています。さまぁ〜ずの2人が今年厄年を迎えるため、「恵方巻」タイプの商品にすることで厄除けの意味を含めました
150	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
151	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
152	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
153	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
154	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
155	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
157	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
158	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
159	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
160	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
162	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
172	70	観光かごしま大キャンペーン推進協議会が実施している『篤姫』観光キャンペーンに協賛し、『篤姫』観光キャンペーン応援フェア開催致します
220	91	2006年より千葉ロッテマリーンズのスポンサー協賛をしており、Team26の一員としてマリーンズの王者奪回を祈りながら応援を続けております 今回発売する弁当は、ボリューム満点。チーズハンバーグ、サーモンフライ、かにクリームコロッケ、チキントマト煮込みが入っています。海苔でヴィクトリーの“V”の字が描かれたこの弁当は、マリスタで食べるもよし、自宅のテレビに向かって応援しながら食べるのに適しています
233	97	・浦和レッズ応援商品 サポーターが考えた「うらわがわらう弁当」
266	113	栃木放送の人気番組「シャリラ歌謡曲」(毎週月曜日～木曜日12:30-16:00)の番組企画で、ファミリーマートとコラボレーションし、商品を発売することになりました。番組内で「シャリラ弁当開発企画室!!!」を立ち上げ、放送を通じてリスナーより幅広く商品の案を募集し、開発の様子は放送でお伝えしながら、商品開発を進めてまいりました

280	118	2005年3月1日からヴァンフォーレ甲府とパートナーシップ契約を締結し、応援しています。今回、ヴァンフォーレ甲府の応援企画として、「ヴァンフォーレ甲府応援カツ丼」
310	130	2月1日から2ヶ月間、観光かごしま大キャンペーン推進委員会主催で「篤姫のひなまつり」と銘うったイベントが各地で開催されます。このイベントのひとつであるスタンプラリーに鹿児島県のファミリーマートも参加し、観光客や県民のイベント参加に繋げていきます
319	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
320	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
321	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
322	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
323	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
324	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
325	132	「2009みやさきweek」は、宮崎県が主催するイベントで、1月下旬から3月上旬まで、首都圏を中心に開催されます。 賞品が当たるキャンペーンの実施や、流通、外食など参加企業による宮崎フェアの開催など、PR活動を行っていくイベントです
334	137	沖縄国際映画祭コラボ「沖縄国際映画祭」セールスマン「ガレッジセール川ちゃん（よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属：川田広樹）」が監修し、販売
335	137	沖縄国際映画祭コラボ「沖縄国際映画祭」セールスマン「ガレッジセール川ちゃん（よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属：川田広樹）」が監修し、販売
336	137	沖縄国際映画祭コラボ「沖縄国際映画祭」セールスマン「ガレッジセール川ちゃん（よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属：川田広樹）」が監修し、販売
337	137	沖縄国際映画祭コラボ「沖縄国際映画祭」セールスマン「ガレッジセール川ちゃん（よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属：川田広樹）」が監修し、販売
475	180	北海道ファミリーマートとしてもこれまでも積極的に道産食材を使った商品を販売して参りましたが、「さっぽろオータムフェスト2009」とコラボし、知床鶏を使ったおむすび・噴火湾産帆立などを使った丼・北海道産かぼちゃや小麦粉を使ったロールケーキを札幌市内のファミリーマートで発売いたします
476	180	北海道ファミリーマートとしてもこれまでも積極的に道産食材を使った商品を販売して参りましたが、「さっぽろオータムフェスト2009」とコラボし、知床鶏を使ったおむすび・噴火湾産帆立などを使った丼・北海道産かぼちゃや小麦粉を使ったロールケーキを札幌市内のファミリーマートで発売いたします
477	180	北海道ファミリーマートとしてもこれまでも積極的に道産食材を使った商品を販売して参りましたが、「さっぽろオータムフェスト2009」とコラボし、知床鶏を使ったおむすび・噴火湾産帆立などを使った丼・北海道産かぼちゃや小麦粉を使ったロールケーキを札幌市内のファミリーマートで発売いたします
517	202	高知県で2010年1月16日（土）から開催される「土佐・龍馬であい博」応援企画

561	216	「土佐・龍馬であい博」のイメージキャラクター（坂本龍馬、ジョン万次郎、中岡慎太郎、お龍、岩崎弥太郎）たちが登場して、ひとめで「土佐・龍馬であい博」応援企画商品とわかる仕立てにしました
652	255	奈良県では“はじまりの奈良、めぐる感動”をテーマに展開される「平城遷都1300年祭」の開催を契機に、食べ物、味覚の面から奈良をアピールできる料理として「奈良のうまいもの」を創設しました
653	255	奈良県では“はじまりの奈良、めぐる感動”をテーマに展開される「平城遷都1300年祭」の開催を契機に、食べ物、味覚の面から奈良をアピールできる料理として「奈良のうまいもの」を創設しました
699	268	熾烈な首位攻防戦を闘っている阪神タイガースとのコラボ商品を発売することで、ファミリーマートも阪神タイガースを応援してまいりますファンの声援を受け、マートンカツと語呂をあわせてマートン選手のコラボメニューに仕立てました
706	271	プロ野球球団「阪神タイガース」とコラボした商品 2 種類 ファンの声援を受け、マートンカツと語呂をあわせてマートン選手のコラボメニューに仕立てました
769	294	石川県で先行公開する映画「武士の家計簿」とのコラボ商品 劇中シーンでも登場する“尾頭付きの鯛の塩焼き”や金沢の郷土料理“治部煮風の煮物”など映画にちなんだメニューをおかずにした
770	294	石川県で先行公開する映画「武士の家計簿」とのコラボ商品 劇中シーンでも登場する“尾頭付きの鯛の塩焼き”や金沢の郷土料理“治部煮風の煮物”など映画にちなんだメニューをおかずにした
771	294	石川県で先行公開する映画「武士の家計簿」とのコラボ商品 劇中シーンでも登場する“尾頭付きの鯛の塩焼き”や金沢の郷土料理“治部煮風の煮物”など映画にちなんだメニューをおかずにした
903	359	高知県で開催されている「志国高知 龍馬ふるさと博」応援企画として（※参考1）、坂本龍馬にちなんだ商品 6 種類
904	359	高知県で開催されている「志国高知 龍馬ふるさと博」応援企画として（※参考1）、坂本龍馬にちなんだ商品 6 種類
905	359	高知県で開催されている「志国高知 龍馬ふるさと博」応援企画として（※参考1）、坂本龍馬にちなんだ商品 6 種類
906	359	高知県で開催されている「志国高知 龍馬ふるさと博」応援企画として（※参考1）、坂本龍馬にちなんだ商品 6 種類
907	359	高知県で開催されている「志国高知 龍馬ふるさと博」応援企画として（※参考1）、坂本龍馬にちなんだ商品 6 種類
991	387	株式会社ファミリーマートは、11月2日（水）より開催される“2011佐賀インターナショナルバルーンフェスタ”にあわせて、応援メニュー
992	387	株式会社ファミリーマートは、11月2日（水）より開催される“2011佐賀インターナショナルバルーンフェスタ”にあわせて、応援メニュー
993	387	株式会社ファミリーマートは、11月2日（水）より開催される“2011佐賀インターナショナルバルーンフェスタ”にあわせて、応援メニュー
994	387	株式会社ファミリーマートは、11月2日（水）より開催される“2011佐賀インターナショナルバルーンフェスタ”にあわせて、応援メニュー
995	387	株式会社ファミリーマートは、11月2日（水）より開催される“2011佐賀インターナショナルバルーンフェスタ”にあわせて、応援メニュー
996	387	株式会社ファミリーマートは、11月2日（水）より開催される“2011佐賀インターナショナルバルーンフェスタ”にあわせて、応援メニュー
1211	518	“第59回よさこい祭り”で高知県が盛り上がる時期にあわせて
1228	526	株式会社秋田放送（本社：秋田県秋田市／代表取締役社長：立田聡、以下ABS）の人気ラジオ情報バラエティ番組「ごじょうラジオ」（月～金曜 午後1：00～3：55）とコラボした弁
1259	533	“第27回国民文化祭・とくしま2012”応援商品第2弾
1270	540	ファミリーマートは中日ドラゴンズを応援します！～中日ドラゴンズ応援フェア
1271	540	ファミリーマートは中日ドラゴンズを応援します！～中日ドラゴンズ応援フェア
1272	540	ファミリーマートは中日ドラゴンズを応援します！～中日ドラゴンズ応援フェア
1273	540	ファミリーマートは中日ドラゴンズを応援します！～中日ドラゴンズ応援フェア
1274	540	ファミリーマートは中日ドラゴンズを応援します！～中日ドラゴンズ応援フェア
1294	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン

1295	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1296	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1297	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1298	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1299	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1300	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1301	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1302	546	「東北観光博」とは、“こころをむすび、出会いをつくる”をテーマに、東北地域全体を博覧会場に見立て、主要な観光地域30箇所を核となるゾーンとし、東北地域への旅行需要の喚起を行う官民挙げた一大キャンペーン
1479	624	東日本大震災の鎮魂と復興の旗印である“東北六魂祭2013福島”の開催に先がけて
1480	624	東日本大震災の鎮魂と復興の旗印である“東北六魂祭2013福島”の開催に先がけて
1481	624	東日本大震災の鎮魂と復興の旗印である“東北六魂祭2013福島”の開催に先がけて
1482	624	東日本大震災の鎮魂と復興の旗印である“東北六魂祭2013福島”の開催に先がけて
1503	631	「B-1@グランプリ」とは、ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会（愛称：愛Bリーグ）が主催する、年に1度のイベントです
1506	633	内川聖一選手サイン入りグッズなどが当たる！！ 「超！アツ ホークス応援キャンペーン2013」を実施
1507	633	内川聖一選手サイン入りグッズなどが当たる！！ 「超！アツ ホークス応援キャンペーン2013」を実施
1508	633	内川聖一選手サイン入りグッズなどが当たる！！ 「超！アツ ホークス応援キャンペーン2013」を実施
1521	636	徳島県を代表する夏のイベント“阿波踊り”の開催にあわせて、徳島県産の食材を使用した弁当、うどん、サラダ、スイーツの4種類
1522	636	徳島県を代表する夏のイベント“阿波踊り”の開催にあわせて、徳島県産の食材を使用した弁当、うどん、サラダ、スイーツの4種類
1523	636	徳島県を代表する夏のイベント“阿波踊り”の開催にあわせて、徳島県産の食材を使用した弁当、うどん、サラダ、スイーツの4種類
1524	636	徳島県を代表する夏のイベント“阿波踊り”の開催にあわせて、徳島県産の食材を使用した弁当、うどん、サラダ、スイーツの4種類
1540	641	株式会社ファミリーマート(本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇)は、JFLの(日本フットボールリーグ)クラブチームである福島ユナイテッドFC(クラブ所在地：福島県福島市)と共同開発した「ソース勝つおむすび」
1541	641	株式会社ファミリーマート(本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇)は、JFLの(日本フットボールリーグ)クラブチームである福島ユナイテッドFC(クラブ所在地：福島県福島市)と共同開発した「ソース勝つおむすび」
1556	648	NBC長崎放送×ファミリーマート 人気ラジオ番組「情報コンビニ 午後ですよ」と共同開発

1659	687	株式会社エフエム石川（本社：石川県金沢市／代表取締役社長：中島克俊）の人気ラジオ番組「STUDENTS JAM」（毎週金曜日18：00～18：55放送）に出演する石川県内の学生と共同開発した 「STUDENTS JAM」は、学生の視点や感性で、石川県内の各大学のサークルの紹介や学生ならではの文化など、さまざまな情報を発信するラジオ番組です。
1673	697	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、2014年にスタートするJ3リーグのクラブチームである福島ユナイテッドFC（クラブ所在地：福島県福島市）と
1674	697	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、2014年にスタートするJ3リーグのクラブチームである福島ユナイテッドFC（クラブ所在地：福島県福島市）と
1710	708	三陸鉄道の復興応援商品として、パッケージに三陸鉄道車両の絵を使用するとともに、三陸鉄道沿線に位置する企業である、社団法人田野畑村産業開発公社（所在地：岩手県下閉伊郡／理事長：石原弘）が製造する“たのはた牛乳”を使用したパンです。昨年8月から取り組みを開始しております。なお、パッケージには、三陸鉄道車両をイメージしたイラストをデザインしました
1711	708	三陸鉄道株式会社とコラボレーションしたパンの新商品 三陸鉄道の復興応援商品として、パッケージに三陸鉄道車両の絵を使用するとともに、三陸鉄道沿線に位置する企業である、社団法人田野畑村産業開発公社が製造する“たのはた牛乳”を使用したパンです。パッケージには、三陸鉄道車両をイメージしたイラストをデザインしました
1746	720	福井県若狭町で開催される「梅まつり」に合わせ 全国でも“福井梅”の産地として有名な若狭町は、毎年梅の花が見ごろを迎える3月に「梅まつり」を開催し、福井県内の人はもちろん、県外からも多くの観光客が訪れています
1747	720	福井県若狭町で開催される「梅まつり」に合わせ 全国でも“福井梅”の産地として有名な若狭町は、毎年梅の花が見ごろを迎える3月に「梅まつり」を開催し、福井県内の人はもちろん、県外からも多くの観光客が訪れています
1748	720	福井県若狭町で開催される「梅まつり」に合わせ 全国でも“福井梅”の産地として有名な若狭町は、毎年梅の花が見ごろを迎える3月に「梅まつり」を開催し、福井県内の人はもちろん、県外からも多くの観光客が訪れています
1749	720	福井県若狭町で開催される「梅まつり」に合わせ 全国でも“福井梅”の産地として有名な若狭町は、毎年梅の花が見ごろを迎える3月に「梅まつり」を開催し、福井県内の人はもちろん、県外からも多くの観光客が訪れています
1751	722	石川県に本拠地を置くプロサッカーチーム「ツエーゲン金沢」のチームカラーである“赤”と“黒”を表現した「金沢カレー」
1752	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ
1753	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ
1754	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ
1755	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ
1756	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ
1757	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ

1758	723	三陸鉄道の全線開通（4月5日：南リアス線、4月6日：北リアス線）を記念し、三陸鉄道株式会社（本社：岩手県宮古市／代表取締役社長：望月正彦、以下三陸鉄道）とコラボした 全線開通を目指す三陸鉄道の復興応援商品として、三陸鉄道の車両をイメージしたパッケージ
1766	727	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、大型観光キャンペーン“新潟デスティネーションキャンペーン”の開催に合わせ
1767	727	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、大型観光キャンペーン“新潟デスティネーションキャンペーン”の開催に合わせ
1769	727	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、大型観光キャンペーン“新潟デスティネーションキャンペーン”の開催に合わせ
1770	727	株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区／代表取締役社長：中山勇）は、大型観光キャンペーン“新潟デスティネーションキャンペーン”の開催に合わせ
1778	733	石川県に本拠地を置くプロサッカーチーム「ツエーゲン金沢」とのコラボメニューの第2弾として越智選手おすすめの海老天むすセットなど2種類
1779	733	石川県に本拠地を置くプロサッカーチーム「ツエーゲン金沢」とのコラボメニューの第2弾として越智選手おすすめの海老天むすセットなど2種類
1784	737	河川環境楽園夏フェス「OUR FAVORITE THINGS」とは、2009年から毎年7月に開催されている夏フェスで、ジャンルにとらわれない音楽のほか、こだわり充実したフードなどに定評があるイベントです
1785	737	河川環境楽園夏フェス「OUR FAVORITE THINGS」とは、2009年から毎年7月に開催されている夏フェスで、ジャンルにとらわれない音楽のほか、こだわり充実したフードなどに定評があるイベントです
1790	739	全国高等学校総合文化祭とは、“文化部のインターハイ”とも呼ばれる全国の高校生の芸術文化活動の祭典です。ファミリーマートでは、「いばらき総文2014」のPR活動として、生徒実行委員会メンバーと商品の共同開発に取り組み
1791	739	全国高等学校総合文化祭とは、“文化部のインターハイ”とも呼ばれる全国の高校生の芸術文化活動の祭典です。ファミリーマートでは、「いばらき総文2014」のPR活動として、生徒実行委員会メンバーと商品の共同開発に取り組み
1792	740	高知県で開催される“よさこい祭り”に合わせ “よさこい祭り”の開催にともない、高知県への注目が高まる時期に、地産食材を使用した商品や高知県で馴染みのあるメニューを発売することで、高知県の魅力を県内外に発信してまいります
1793	740	高知県で開催される“よさこい祭り”に合わせ “よさこい祭り”の開催にともない、高知県への注目が高まる時期に、地産食材を使用した商品や高知県で馴染みのあるメニューを発売することで、高知県の魅力を県内外に発信してまいります
1794	740	高知県で開催される“よさこい祭り”に合わせ “よさこい祭り”の開催にともない、高知県への注目が高まる時期に、地産食材を使用した商品や高知県で馴染みのあるメニューを発売することで、高知県の魅力を県内外に発信してまいります
1795	740	高知県で開催される“よさこい祭り”に合わせ “よさこい祭り”の開催にともない、高知県への注目が高まる時期に、地産食材を使用した商品や高知県で馴染みのあるメニューを発売することで、高知県の魅力を県内外に発信してまいります
1807	747	名古屋鉄道株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：山本亜土、以下名鉄）の創業120周年を記念して、“名鉄創業120周年記念コラボフェア”と題し、おむすび、弁当、パンのオリジナル商品合計7種類【パッケージモデル】1000系パノラマ super
1810	747	名古屋鉄道株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：山本亜土、以下名鉄）の創業120周年を記念して、“名鉄創業120周年記念コラボフェア”と題し、おむすび、弁当、パンのオリジナル商品合計7種類【パッケージモデル】1000系パノラマ super
1814	750	石川県に本拠地を置くプロサッカーチーム「ツエーゲン金沢」とのコラボメニューの第3弾
1815	750	石川県に本拠地を置くプロサッカーチーム「ツエーゲン金沢」とのコラボメニューの第3弾
1818	753	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）、JR九州リテール株式会社（本社：福岡県福岡市／代表取締役社長：本多修一）は、福岡ソフトバンクホークス（以下、ホークス）応援キャンペーン「がんばれホークス！クライマックスキャンペーン20
1819	753	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）、JR九州リテール株式会社（本社：福岡県福岡市／代表取締役社長：本多修一）は、福岡ソフトバンクホークス（以下、ホークス）応援キャンペーン「がんばれホークス！クライマックスキャンペーン20

1820	753	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）、 J R九州リテール株式会社（本社：福岡県福岡市／代表取締役社長：本多修一）は、福岡ソフトバンクホークス（以下、ホークス）応援キャンペーン「がんばれホークス！クライマックスキャンペーン20
1821	753	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）、 J R九州リテール株式会社（本社：福岡県福岡市／代表取締役社長：本多修一）は、福岡ソフトバンクホークス（以下、ホークス）応援キャンペーン「がんばれホークス！クライマックスキャンペーン20
1834	760	石川県に本拠地を置くプロサッカーチーム「ツエーゲン金沢」とのコラボメニューの第4弾として「焼きカレーパン（金沢カレー風）」ファミリーマートと「ツエーゲン金沢」は、2014年にスタジアムパートナー契約を締結しており、本年3月から、ツエーゲン金沢を応援するコラボ商品を発売し、大変ご好評をいた
1867	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1868	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1869	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1870	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1871	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1872	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1873	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1874	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1875	781	“祝！北陸新幹線開業”記念フェア&セールを実施！ ～北陸地方にちなんだ商品9種類の発売を通じて、北陸地方の魅力を発信
1883	787	国内最大級の観光キャンペーンである「ふくしまデスティネーションキャンペーン」（以下、ふくしまDC）の開催を記念して、福島県と連携し、「ピーチリング（福島県産白桃使用のジャム）」
1884	787	国内最大級の観光キャンペーンである「ふくしまデスティネーションキャンペーン」（以下、ふくしまDC）の開催を記念して、福島県と連携し、「ピーチリング（福島県産白桃使用のジャム）」
1885	787	国内最大級の観光キャンペーンである「ふくしまデスティネーションキャンペーン」（以下、ふくしまDC）の開催を記念して、福島県と連携し、「ピーチリング（福島県産白桃使用のジャム）」
1886	787	国内最大級の観光キャンペーンである「ふくしまデスティネーションキャンペーン」（以下、ふくしまDC）の開催を記念して、福島県と連携し、「ピーチリング（福島県産白桃使用のジャム）」
1887	788	全線運行再開1周年を記念した、三陸鉄道とのコラボ商品です
1897	797	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）は、福岡ソフトバンクホークスの日本一連覇を祈願し、「福岡ソフトバンクホークス 全員！応援！キャン
1898	797	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）は、福岡ソフトバンクホークスの日本一連覇を祈願し、「福岡ソフトバンクホークス 全員！応援！キャン
1899	797	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）は、福岡ソフトバンクホークスの日本一連覇を祈願し、「福岡ソフトバンクホークス 全員！応援！キャン
1900	797	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）は、福岡ソフトバンクホークスの日本一連覇を祈願し、「福岡ソフトバンクホークス 全員！応援！キャン
1901	797	株式会社南九州ファミリーマート（本社：鹿児島市真砂本町／代表取締役社長：久保裕之）は、福岡ソフトバンクホークスの日本一連覇を祈願し、「福岡ソフトバンクホークス 全員！応援！キャン
1927	814	“第8回貝印スイーツ甲子園”優勝校である北海道三笠高等学校との共同開発商品第1弾
1928	815	“第8回貝印スイーツ甲子園”優勝校である北海道三笠高等学校との共同開発商品第2弾
1929	816	“第8回貝印スイーツ甲子園”優勝校である北海道三笠高等学校との共同開発商品第3弾

## ファミリーマート「季節性」

商品番号	記事番号	季節性
13	7	夏らしさを演出する枝豆を使用した豆ごはんをおむすびに仕立てた
88	37	これからの季節口当たりよくさっぱりとお召しあがりいただけます
105	42	夏休みに入り、北陸地区への行楽客が増えています
106	43	夏向けにさっぱりとした味わいが楽しめるおむすび
140	64	年末年始はおにぎりも豪華に
141	64	年末年始はおにぎりも豪華に
142	64	年末年始はおにぎりも豪華に
143	64	年末年始はおにぎりも豪華に
144	65	年末の年越しそばの関連商品として、同じく鹿児島県産のそば粉を使用した麺とつゆが2食ずつのセットになった商品を発売致します
145	65	年末の年越しそばの関連商品として、同じく鹿児島県産のそば粉を使用した麺とつゆが2食ずつのセットになった商品を発売致します
174	72	寒い季節にぴったりな九州の地元ならでの味を、気軽に楽しんでいただくことができます
201	84	季節の山菜、食感を楽しめる根菜類、彩の錦糸玉子と亜麻仁を混ぜ込んだ五目ずしに海老をトッピングしました
213	89	具材には気温上昇時期に合わせた大根おろしと、鶏肉と相性の良い香り高い大分産ゆずと、山菜・わかめ・二種類の葱等をあわせました
343	142	山形は冬の寒さが厳しい反面、夏の暑さも厳しい地域のため、山形では「冷しラーメン」が人気になったといわれています
411	159	夏向けのスイーツ
412	160	地元で親しまれている伊勢うどんを夏向きに冷しタイプに仕立てました
433	171	暑い夏にぴったりの昔なつかしの縁日の味のアイスクリンコーン
451	175	気温が上がる暑い時期でも、さっぱりと食べられるトマトソースを使ったパスタ
585	229	気温の上昇と共に食べたくなる“冷やっこ”をおむすびでお試ください
601	234	夏向けスイーツ
602	234	夏向けスイーツ
603	234	夏向けスイーツ
606	236	このたびは、気温が高まるこの時期でも、人気のご当地ラーメンの味がファミリーマートで気軽にお楽しみいただけるよう、おむすびに仕立てました
607	236	このたびは、気温が高まるこの時期でも、人気のご当地ラーメンの味がファミリーマートで気軽にお楽しみいただけるよう、おむすびに仕立てました
619	239	気温が上がる季節向けに刻みねぎをたっぷり使用し、さっぱりとした風味を加えました
635	248	夏むけ冷しうどん
637	249	山椒のピリっとした辛さにんにくやスパイスの旨みが広がる特製ラー油は夏にぴったりの味
641	252	冷たいままで美味しく召しあがっていただける、暑い夏の時期にぴったりの商品
642	252	冷たいままで美味しく召しあがっていただける、暑い夏の時期にぴったりの商品
643	253	夏にぴったりの“熊本県産甘夏の果汁”を使用した爽やかな味わい
654	256	レモン果汁をたっぷり使用した、レモンの香りと酸味が爽やかな“夏向けのロールケーキ”に仕立てました
704	269	赤味噌をベースにした和風スープスパ、気温が下がるこの時期におすすめ
768	293	愛知県篠島で水揚げされた“しらす”に、秋から冬にかけて人気の高まるヒラタケに、鍋料理にも欠かせない調味料である“柚子胡椒”を合わせた季節の和風パスタです
778	296	年末年始に向けたワンランク上の高付加価値弁当
779	296	年末年始に向けたワンランク上の高付加価値弁当
830	325	気温上昇にあわせ、夏の風物詩“そうめん”を発売します
831	326	初夏にあわせて、甘みの強い九州産トマトを使用した野菜系のサンドイッチ
835	330	これから気温が上昇する時期に合わせて、焦がしにんにくの香りが食欲をそそる、熊本ラーメンなどで使用される調味料“黒マー油”を使った焼ビーフンの発売を開始いたします
836	331	気温の上がるこの時期にうれしい“さっぱり”としたメニューを取り揃えました
837	331	気温の上がるこの時期にうれしい“さっぱり”としたメニューを取り揃えました
841	335	夏にうれしい冷しタイプで登場
844	337	これからの気温が上昇する時期に合わせて柚子胡椒の香り豊かな練七味で召し上がる
853	340	気温が上昇する時期にさっぱりとお召し上がりいただける、冷しタイプでご提供いたします
941	369	秋の素材を使用した、行楽にピッタリの弁当
942	369	秋の素材を使用した、行楽にピッタリの弁当
943	369	秋の素材を使用した、行楽にピッタリの弁当
997	388	寒い季節におススメの、温めて召し上がっていただくサンドイッチ

1019	400	学生達のこだわりにより、冬を意識した濃厚な味付けのクリームソースを使用し
1033	407	“この熱々のスープで寒い冬を乗り切って欲しい”という梅宮氏の想いのこもったスープです
1034	407	冬が旬の野菜である大根をサイの目状にざく切りにし、クコの実で彩りを加え、香り高いゆずと一緒にまるやかな甘酢で漬けました
1056	420	年末の年越しそば需要に向けて、2種類の蕎麦と7種類の惣菜がセットになった「年越しそば三
1059	423	年越しそばの需要が上がる年末向けの限定商品
1060	424	年末年始向け
1061	425	忙しい年末年始でも、食べやすいカップタイプケーキ
1118	465	約1/2日分の野菜がとれ、これからの暑い季節にオススメの商品です
1182	503	夏向けのさっぱりとした商品を発売
1183	503	夏向けのさっぱりとした商品を発売
1184	503	夏向けのさっぱりとした商品を発売
1185	503	夏向けのさっぱりとした商品を発売
1186	503	夏向けのさっぱりとした商品を発売
1187	503	夏向けのさっぱりとした商品を発売
1303	547	秋の行楽シーズンにもぴったりな「かやくおむすびと豆腐入ハンバーグ」に決定しました
1310	552	季節の野菜である、さつまいもをご飯に、レンコン、さといも、人参をおかずに使用し、秋の季節感が感じられる弁当
1311	552	付け合せは、旬のかぼちゃをすり胡麻とあわせ、かぼちゃサラダにして添えました。また、人参を花形にカットし、彩りを添えました
1449	605	暖かくなる季節にゆずを使用し、さわやかに仕上げました
1456	612	春の行楽にぴったりの商品
1457	612	季節の味覚を楽しめるおむすびセット
1494	629	気温が上昇する時期に、冷し麺タイプのブラックラーメンを発売いたします
1497	630	キムチと具入りラー油を使った夏向けメニューのうどん
1498	630	キムチと具入りラー油を使った夏向けメニューのうどん
1499	630	キムチと具入りラー油を使った夏向けメニューのうどん
1500	630	キムチと具入りラー油を使った夏向けメニューのうどん
1501	630	キムチと具入りラー油を使った夏向けメニューのうどん
1502	630	キムチと具入りラー油を使った夏向けメニューのうどん
1629	681	寒い日はアツアツのカレーで決まり!「得正」「上等カレー」の人気メニュー
1630	681	寒い日はアツアツのカレーで決まり!「得正」「上等カレー」の人気メニュー
1631	681	寒い日はアツアツのカレーで決まり!「得正」「上等カレー」の人気メニュー
1737	716	“春”をイメージした「ストロベリーフロマージュ」
1783	736	“奥屋”で夏季限定で提供している人気メニュー「冷やしつけ麺」を再現しました
1849	769	寒い季節におすすめのあたたかメニュー「具たくさんあんかけフォー」の発売を決定いたしました
1858	775	この季節にぴったりの雪だるまをイメージしてクリームを絞ったケーキ「ショコラシフォン」の2種類を発売いたします

## ファミリーマート「食育・健康志向」

商品番号	記事番号	食育・健康志向
200	84	今回の商品開発では、生活習慣病予防やアレルギー改善にも効果が期待できるといわれている亜麻仁(アマニ)を使用することにこだわりました。亜麻仁は見た目ゴマに似た形をしており、必須脂肪酸の“α-リノレン酸”を25%含みます。それに加えリグナン、食物繊維を多く含み、健康にとってもよい食物として注目
201	84	今回の商品開発では、生活習慣病予防やアレルギー改善にも効果が期待できるといわれている亜麻仁(アマニ)を使用することにこだわりました。亜麻仁は見た目ゴマに似た形をしており、必須脂肪酸の“α-リノレン酸”を25%含みます。それに加えリグナン、食物繊維を多く含み、健康にとってもよい食物として注目
202	84	今回の商品開発では、生活習慣病予防やアレルギー改善にも効果が期待できるといわれている亜麻仁(アマニ)を使用することにこだわりました。亜麻仁は見た目ゴマに似た形をしており、必須脂肪酸の“α-リノレン酸”を25%含みます。それに加えリグナン、食物繊維を多く含み、健康にとってもよい食物として注目
203	84	今回の商品開発では、生活習慣病予防やアレルギー改善にも効果が期待できるといわれている亜麻仁(アマニ)を使用することにこだわりました。亜麻仁は見た目ゴマに似た形をしており、必須脂肪酸の“α-リノレン酸”を25%含みます。それに加えリグナン、食物繊維を多く含み、健康にとってもよい食物として注目
204	84	今回の商品開発では、生活習慣病予防やアレルギー改善にも効果が期待できるといわれている亜麻仁(アマニ)を使用することにこだわりました。亜麻仁は見た目ゴマに似た形をしており、必須脂肪酸の“α-リノレン酸”を25%含みます。それに加えリグナン、食物繊維を多く含み、健康にとってもよい食物として注目
572	224	“健康ばんざい 京のおばんざい弁当”は、先人の様々な知恵が盛り込まれている“おばんざい”の良さを活かし、京都府が企画した「“おいしさ”と“健康”の両立」を目指した弁当シリーズです
610	238	長野県の管理栄養士と連携して開発した 【幕の内弁当】約576kcal、脂質:約8.6g、食塩:約3.3g
620	240	栄養バランス等を考慮した商品
621	240	栄養バランス等を考慮した商品
622	240	栄養バランス等を考慮した商品
623	240	栄養バランス等を考慮した商品
1012	394	ガッツリ食べてもカロリー控えめ”とし、彩りや栄養バランスなどの視点はもちろんのこと、男性が食べても満足できるボリュームメニューを実現しました
1013	394	ガッツリ食べてもカロリー控えめ”とし、彩りや栄養バランスなどの視点はもちろんのこと、男性が食べても満足できるボリュームメニューを実現しました
1200	515	秋田県の主催で行われた「高校生 おいしく減塩・野菜もとれる サイドメニューレシピコンクール」にて、最優秀賞を獲得した「黒豆とプチトマトのゼリー」など入賞作品のレシピをもとに開発したスイーツ3種類
1201	515	秋田県の主催で行われた「高校生 おいしく減塩・野菜もとれる サイドメニューレシピコンクール」にて、最優秀賞を獲得した「黒豆とプチトマトのゼリー」など入賞作品のレシピをもとに開発したスイーツ3種類
1202	515	秋田県の主催で行われた「高校生 おいしく減塩・野菜もとれる サイドメニューレシピコンクール」にて、最優秀賞を獲得した「黒豆とプチトマトのゼリー」など入賞作品のレシピをもとに開発したスイーツ3種類
1244	530	成人1日当たりの野菜推奨摂取量の約半分が摂取出来る、あっさり味のスープです
1310	552	“ガッツリ・ヘルシー・色合いの良いお弁当”をテーマに、両弁当のご飯には大塚食品が開発した「マンナンヒカリ」(*)を使用し、おかずも揚げずに焼くなど、余分な油を抑えるような調理法を取入れる事で、「ガッツリ食べたいけど、カロリーが気になる・・・」という女子学生の悩みを解決しま
1311	552	“ガッツリ・ヘルシー・色合いの良いお弁当”をテーマに、両弁当のご飯には大塚食品が開発した「マンナンヒカリ」(*)を使用し、おかずも揚げずに焼くなど、余分な油を抑えるような調理法を取入れる事で、「ガッツリ食べたいけど、カロリーが気になる・・・」という女子学生の悩みを解決しま
1362	578	健康を意識したデザート
1363	578	健康を意識したデザート
1364	578	健康を意識したデザート
1456	612	ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンヒカリ”(*)を使用しています “マンナンヒカリ”とは、大塚食品が開発した、こんにやく精粉等を使用した米粒状の食品です。洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます。(マンナンヒカリ ホームページより)

1457	612	ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンヒカリ”(*)を使用しています “マンナンヒカリ”とは、大塚食品が開発した、こんにやく精粉等を使用した米粒状の食品です。洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます。(マンナンヒカリ ホームページより)
1544	643	徳島県保健福祉部健康増進課が主催の「とくしま野菜を使ったヘルシーレシピコンクール」での入賞作品2種類
1545	643	徳島県保健福祉部健康増進課が主催の「とくしま野菜を使ったヘルシーレシピコンクール」での入賞作品2種類
1606	667	1/2日分の緑黄色野菜が摂れるサラダ
1613	671	“がつつりだけどヘルシー”をテーマに、学生の皆さんが考案したレシピには、チキンに衣をつけ油で揚げずにオーブンで焼き上げる事で、唐揚げのような味わいが楽しめるように仕上げたチキンや、野菜入りの鶏団子を合わせるなど、食と健康の専門知識を多角的に学ぶ食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰まっています。ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンヒカリ”
1614	671	“がつつりだけどヘルシー”をテーマに、学生の皆さんが考案したレシピには、チキンに衣をつけ油で揚げずにオーブンで焼き上げる事で、唐揚げのような味わいが楽しめるように仕上げたチキンや、野菜入りの鶏団子を合わせるなど、食と健康の専門知識を多角的に学ぶ食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰まっています。ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンヒカリ”
1727	714	商品ラベルは、椋山女学園大学の緑色を基調としたタータンチェック柄を採用し、厚生労働省や農林水産省が推進する“食事バランスガイド(コマのイラスト)”を掲載して、食事のバランスを表
1728	714	商品ラベルは、椋山女学園大学の緑色を基調としたタータンチェック柄を採用し、厚生労働省や農林水産省が推進する“食事バランスガイド(コマのイラスト)”を掲載して、食事のバランスを表
1729	714	商品ラベルは、椋山女学園大学の緑色を基調としたタータンチェック柄を採用し、厚生労働省や農林水産省が推進する“食事バランスガイド(コマのイラスト)”を掲載して、食事のバランスを表
1772	729	“がつつりだけどヘルシー”をテーマに学生たちが考案した、彩り鮮やかなお弁当とおむすび 大塚食品の“マンナンヒカリ”(*)を使用しています 大塚食品が開発した、こんにやく生まれの米粒状加工食品です。洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます
1773	729	“がつつりだけどヘルシー”をテーマに学生たちが考案した、彩り鮮やかなお弁当とおむすび 大塚食品の“マンナンヒカリ”(*)を使用しています 大塚食品が開発した、こんにやく生まれの米粒状加工食品です。洗ったお米と混ぜて炊飯するだけで、ご飯の美味しさはそのままに、簡単にカロリーをコントロールすることができ、食物繊維も摂取できます
1828	756	“マンナンヒカリ”を使用し、おむすびに仕立てました
1829	756	1日に必要な野菜量の3分の1が摂取できる和風スープ
1843	767	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取、(4)食べごたえ、などをコンセプトに商品開発をいたしました
1844	767	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取、(4)食べごたえ、などをコンセプトに商品開発をいたしました
1880	784	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取などをコンセプトに商品開発をいたしました。なお、このたびの売上の一部は、神戸市立医療センター中央市民病院の医療のサービス向上に役立てられます
1889	790	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取などをコンセプトに開発しており、女性をはじめ、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評いただいております
1890	791	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取などをコンセプトに開発しており、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評をいただいております
1891	792	塩分や栄養バランスに配慮した食事をコンセプトに共同開発した弁当
1892	792	塩分や栄養バランスに配慮した食事をコンセプトに共同開発した弁当
1893	793	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取などをコンセプトに開発しており、幅広い年代のお客さまに、大変ご好評をいただいております
1894	794	食塩相当量: 2.0g以下、カロリー目安: 448kcal
1895	795	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (3)野菜の摂取
1896	796	食塩相当量: 2.0g以下、カロリー目安: 444kcal

1902	798	食塩相当量:2.0g以下、カロリー目安:552kcal
1904	800	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (3)野菜の摂取
1905	801	食塩相当量:2.0g以下、カロリー目安:598kcal
1906	802	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (3)野菜の摂取
1907	803	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (3)野菜の摂取
1908	804	食塩相当量:2.0g以下、カロリー目安:479kcal
1913	807	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (3)野菜の摂取
1916	809	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1920	811	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (4)食べごたえも感じる工夫(食感など)
1921	812	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1922	812	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1923	812	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1924	812	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1925	812	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1926	813	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)
1933	818	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/1食あたり)
1934	818	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)野菜をしっかり摂取できる工夫(調理前100g以上) (3)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/1食あたり)
1936	820	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度) (2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり) (3)野菜の摂取
1939	822	(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事(エネルギーの適切な摂取、500kcal程度)、(2)塩分の抑制(食塩相当量、2g以下/一食あたり)、(3)野菜の摂取などをコンセプトに商品開発をいたしました

## ファミリーマート「人気店監修」

商品番号	記事番号	人気店監修
1	1	「八紘」は広島市内に数あるお好み焼店の中でも人気店として有名で、あっさりとした食べやすさと、カリッと焼き上げたそばと野菜の甘さが特徴です。このたびファミリーマートでは、「八紘」のオーナー監修の下、その人気店の本格的な味をコンビニエンスストア向けに再現いたしました
5	3	名古屋市大須の有名台湾料理店「李さんの台湾名物屋台」店主監修の「李さんのラージャン唐揚げ弁当」
11	6	広島県の人気専門店「唐々亭」(広島県広島市東区)とコラボレーションした『唐々亭広島つけ焼肉レストラン』として人気の「焼肉レストランひがしやま」監修のもと商品化した
19	8	「焼肉レストランひがしやま」は仙台市に6店舗を展開し、地元では馴染みの深い人気の焼肉レストランです
30	16	築地の老舗玉子焼専門店「丸武」監修の玉子焼
61	26	人気つけ麺専門店「ばくだん屋」監修のつけ麺が登場
62	26	「ばくだん屋」の特徴である“辛さ”を表現した、ファミリーマート限定メニュー
67	30	八女茶の老舗「光安青霞園茶舗」と共同開発した
69	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
70	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
71	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
72	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
73	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
74	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
75	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
76	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
77	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
78	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
79	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
80	32	神戸南京町中華街の銘店の味を再現「広東菜館『青龍』」監修の中華メニュー
83	34	有名ラーメン店『ちゃぶ屋』森住康二オーナーシェフ監修
84	34	有名ラーメン店『ちゃぶ屋』森住康二オーナーシェフ監修
95	39	門司港でも地名度の高い「門司港ホテル」の「焼きカレー」をモチーフにし、「門司港ホテル」の総料理長である「竹中弘明シェフ」にご監修いただいた「門司港焼きカレー」を期間限定で発売いた
96	40	下呂地方の味付けを忠実に再現している外食店「飛騨鶏ちゃん自慢店いっとく」監修のもと、鶏ちゃん焼きをメインにした幕の内弁当を発売いたします
132	57	老舗の徳島ラーメン専門店「銀座一福」(住所:徳島県徳島市)監修のメニュー
147	67	株式会社オリエンタル(本社:愛知県名古屋市)の監修のもと、「オリエンタル監修オムハヤシ」
173	71	那須塩原の名店『こばや食堂』監修のもと、栃木県那須塩原名物のスープ入り焼そばを商品化いたしました
175	73	東京・新大久保「韓国家庭料理 ハレルヤ」監修商品
176	73	東京・新大久保「韓国家庭料理 ハレルヤ」監修商品
177	73	東京・新大久保「韓国家庭料理 ハレルヤ」監修商品
178	74	関東の人気お好み焼き屋「ぼちぼち」監修のお好み焼きを発売
188	77	広島県尾道市を中心に店舗を展開している「尾道浪漫珈琲」とコラボレーションをした『尾道浪漫珈琲 オリジナルブレンドコーヒー』
189	77	愛媛県松山市で店舗を展開している「羅座垂留」とコラボレーションをした「羅座垂留 炭焼ブラック珈琲」
224	93	人気洋惣菜店「神戸開花亭」監修 大谷シェフ監修の下、本格的な洋食メニューを展開し、売上拡大を図ってまいります
225	93	人気洋惣菜店「神戸開花亭」監修 神戸開花亭の人気メニュー「トーストえびフライサンド」をイメージ 大谷シェフ監修の下、本格的な洋食メニューを展開し、売上拡大を図ってまいります
250	104	人気のイタリアンレストラン「タベルナ・ピノリ」オーナーシェフ、仁川一夫氏監修のもと、ファミリーマートで本格的なハヤシライスを手軽にお楽しみ頂くために、デミグラスソースにこだわった「タベルナ・ピノリ監修 ハヤシライス」を共同開発いたしました
276	117	洋食専門店「マ・メゾン」と共同開発した商品を発売
277	117	洋食専門店「マ・メゾン」と共同開発した商品を発売
278	117	洋食専門店「マ・メゾン」と共同開発した商品を発売
279	117	洋食専門店「マ・メゾン」と共同開発した商品を発売
294	123	京都のお好み焼き・鉄板チェーン店「どんぐり」監修
295	123	京都のお好み焼き・鉄板チェーン店「どんぐり」監修

296	123	京都のお好み焼き・鉄板チェーン店「どんぐり」監修
297	123	京都のお好み焼き・鉄板チェーン店「どんぐり」監修
298	123	京都のお好み焼き・鉄板チェーン店「どんぐり」監修
301	126	大阪・心斎橋に本店を持つ「うどんちり本家 にし家」を展開する株式会社にし家(所在地:大阪府大阪市中央区)代表取締役社長:萬浪 豊司)監修のレンジ麺「こだわりカレーうどん」
346	144	神戸南京町に店舗を構える「群愛飯店」(兵庫県神戸市中央区)の監修のもと、人気の中華メニューを詰め合わせた
354	146	人気洋惣菜店の「神戸開花亭」が監修した
355	146	人気洋惣菜店の「神戸開花亭」が監修した
356	146	人気洋惣菜店の「神戸開花亭」が監修した
358	148	株式会社東山(本社:宮城県仙台市)代表取締役社長 千田清俊)が展開する焼肉レストランとして人気の「焼肉レストランひがしやま」監修
359	148	株式会社東山(本社:宮城県仙台市)代表取締役社長 千田清俊)が展開する焼肉レストランとして人気の「焼肉レストランひがしやま」監修
360	148	株式会社東山(本社:宮城県仙台市)代表取締役社長 千田清俊)が展開する焼肉レストランとして人気の「焼肉レストランひがしやま」監修
381	152	・愛知県で人気の居酒屋「赤から」監修 “特製唐辛子味噌だれ”を使った商品を発売
382	152	・愛知県で人気の居酒屋「赤から」監修 “特製唐辛子味噌だれ”を使った商品を発売
383	152	・愛知県で人気の居酒屋「赤から」監修 “特製唐辛子味噌だれ”を使った商品を発売
384	152	・愛知県で人気の居酒屋「赤から」監修 “特製唐辛子味噌だれ”を使った商品を発売
385	152	・愛知県で人気の居酒屋「赤から」監修 “特製唐辛子味噌だれ”を使った商品を発売
394	154	大阪ミナミの老舗洋食店「重亭」が監修した
395	154	大阪ミナミの老舗洋食店「重亭」が監修した
400	156	北海道ファミリーマートとしてもこれまでもデザートに力を注ぎ、積極的に道産食材を使ったデザート販売して参りましたが、札幌でイタリアレストラン「イルピーノ」や料理教室を主宰しているフードコーディネーターの川端 美枝さんに監修していただいた北海道産食材を使用したデザート2アイテムを北海道のファミリーマートで発売いたします
401	156	北海道ファミリーマートとしてもこれまでもデザートに力を注ぎ、積極的に道産食材を使ったデザート販売して参りましたが、札幌でイタリアレストラン「イルピーノ」や料理教室を主宰しているフードコーディネーターの川端 美枝さんに監修していただいた北海道産食材を使用したデザート2アイテムを北海道のファミリーマートで発売いたします
422	166	博多で人気のつけ麺専門店「博多元助」(本店 福岡県福岡市)とコラボレーションした「博多元助つけ麺」
436	172	「焼肉レストランひがしやま」監修商品第2弾
437	172	「焼肉レストランひがしやま」監修商品第2弾
438	172	「焼肉レストランひがしやま」監修商品第2弾
439	172	「焼肉レストランひがしやま」監修商品第2弾
440	172	「焼肉レストランひがしやま」監修商品第2弾
479	182	博多で人気のつけ麺専門店「博多元助」とのコラボ商品第2弾
484	185	長崎中華街の老舗「会楽園」に監修していただいたオリジナルの中華弁当
494	189	株式会社神戸屋監修のもと共同開発した菓子パン
499	194	株式会社甲羅(所在地:愛知県豊橋市)代表取締役:鈴木勇一)が経営する名古屋名物「赤から鍋とセセリ焼」の店「赤から」監修のもと開発した
500	195	神戸の人気洋食店「神戸デュシャン」監修
504	199	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで6回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
505	199	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで6回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
506	199	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで6回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
507	199	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで6回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
508	200	熊本県のパウンドケーキの人気店「ア・ラモード」監修
509	200	熊本県のパウンドケーキの人気店「ア・ラモード」監修
529	204	洋食レストラン「ラシエット・ドウ・シバタ」のオーナーシェフ柴田武氏監修のもと開発した

530	204	洋食レストラン「ラシエット・ドウ・シバタ」のオーナーシェフ柴田武氏監修のもと開発した
531	204	洋食レストラン「ラシエット・ドウ・シバタ」のオーナーシェフ柴田武氏監修のもと開発した
532	204	洋食レストラン「ラシエット・ドウ・シバタ」のオーナーシェフ柴田武氏監修のもと開発した
533	204	洋食レストラン「ラシエット・ドウ・シバタ」のオーナーシェフ柴田武氏監修のもと開発した
554	214	“純喫茶 アメリカン”は、昔と変わらぬ味とレトロモダンな店内外の雰囲気の特徴で、昭和21年の開店以来多くの人に愛されている老舗の喫茶店です。このたびは、“純喫茶アメリカン”の紹介記事を掲載しているWEBサイト“グルメWalker”が企画、パンメーカーである“神戸屋”が監修して開発した商品を、ファミリーマートで販売いたします
555	214	“純喫茶 アメリカン”は、昔と変わらぬ味とレトロモダンな店内外の雰囲気の特徴で、昭和21年の開店以来多くの人に愛されている老舗の喫茶店です。このたびは、“純喫茶アメリカン”の紹介記事を掲載しているWEBサイト“グルメWalker”が企画、パンメーカーである“神戸屋”が監修して開発した商品を、ファミリーマートで販売いたします
556	214	“純喫茶 アメリカン”は、昔と変わらぬ味とレトロモダンな店内外の雰囲気の特徴で、昭和21年の開店以来多くの人に愛されている老舗の喫茶店です。このたびは、“純喫茶アメリカン”の紹介記事を掲載しているWEBサイト“グルメWalker”が企画、パンメーカーである“神戸屋”が監修して開発した商品を、ファミリーマートで販売いたします
562	217	・東京・新大久保「韓国家庭料理 ハレルヤ」監修商品
563	217	・東京・新大久保「韓国家庭料理 ハレルヤ」監修商品
564	217	・東京・新大久保「韓国家庭料理 ハレルヤ」監修商品
565	218	門司港レトロの人気店「BEAR FRUITS」が監修した
570	222	広島県の人気つけ麺専門店「ばくだん屋」監修
595	232	高松市で大人気“イタリアン・ビストロ ヒライ”料理長監修
596	232	高松市で大人気“イタリアン・ビストロ ヒライ”料理長監修
597	232	高松市で大人気“イタリアン・ビストロ ヒライ”料理長監修
598	232	高松市で大人気“イタリアン・ビストロ ヒライ”料理長監修
608	237	株式会社ネオ(所在地: 広島県広島市/代表取締役: 中丸和美)が経営する広島県で人気のお好み焼き屋“NEOすてっぷ”監修のもと開発した
624	241	広島県の人気つけ麺専門店「ばくだん屋」(所在地: 広島県広島市)監修のもと開発した
683	266	ファミリーマートでは、浪江町商工会青年部を中心に浪江町のなみえ焼そばを提供する飲食店が加盟する“浪江焼麺太国”に監修していただき、極太麺を使用した“なみえ焼そば”を発売した
719	274	“豊前裏打会”は、北九州市小倉南区にあるうどん屋「津田屋官兵衛」で修行し独立した店舗で構成する会で、同店店主の横山氏が立ち上げました。このたびその“豊前裏打会”に監修していただき、人気メニューの“肉ごぼう天うどん”を再現し「肉汁つけうどん」を開発しました
753	287	山形県鶴岡市や東京・銀座等でもイタリアンレストランを展開し、地産地消を推奨することで全国的にも有名な奥田政行シェフに監修していただいた
756	288	『ホテル本能寺』遠藤 馨総料理長が監修
757	288	『ホテル本能寺』遠藤 馨総料理長が監修
790	305	南京町「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
791	305	南京町「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
792	305	南京町「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
793	305	南京町「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
794	305	南京町「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
814	316	“富士つけナポリタン大志館”(所在地: 静岡県富士市)監修のもと
841	335	人気ラーメン店「麺屋 はなび」監修「麺屋 はなび」では、動物系スープと魚介系スープのWスープに、オリジナル麺をあわせた塩ラーメンが特徴で、連日行列ができる程の人気ラーメン店です
854	341	広島県の人気つけ麺専門店「ばくだん屋」(所在地: 広島県広島市)監修のもと開発した
855	341	広島県の人気つけ麺専門店「ばくだん屋」が監修したおむすびと麺を発売
865	348	ハイボール酒場「Vintage(ヴァンテージ)」岡崎統括シェフ監修“家飲み”にもぴったりな「惣菜・サラダ」合計3種類
866	348	ハイボール酒場「Vintage(ヴァンテージ)」岡崎統括シェフ監修“家飲み”にもぴったりな「惣菜・サラダ」合計3種類
867	348	ハイボール酒場「Vintage(ヴァンテージ)」岡崎統括シェフ監修“家飲み”にもぴったりな「惣菜・サラダ」合計3種類
898	357	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」監修 「神田明神下みやび」は、江戸っ子気質の頑固で妥協を許さないこだわりのお弁当が好評で、明神下本店の他にも、百貨店や空港等でも弁当を販売しております。このたびは「神田明神下みやび」の関光男総料理長に監修いただき、彩り豊かなおかずを詰合せた、華やかな弁当に仕立て

899	357	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」監修 「神田明神下みやび」は、江戸っ子気質の頑固で妥協を許さないこだわりのお弁当が好評で、明神下本店の他にも、百貨店や空港等でも弁当を販売しております。このたびは「神田明神下みやび」の関光男総料理長に監修いただき、彩り豊かなおかずを詰合せた、華やかな弁当に仕立て
914	361	岐阜県の人気ラーメン店「麵坊 苺」(住所:岐阜県柳津町/店主:小野木雅弘)監修の冷し麺
915	362	神戸・南京町の中華料理店「民生廣東料理店」監修 「民生廣東料理店」監修のもと、“本格中華料理をお手軽に”のコンセプトに開発したファミリーマートのオリジナル商品5種類
916	362	神戸・南京町の中華料理店「民生廣東料理店」監修 「民生廣東料理店」監修のもと、“本格中華料理をお手軽に”のコンセプトに開発したファミリーマートのオリジナル商品5種類
917	362	神戸・南京町の中華料理店「民生廣東料理店」監修 「民生廣東料理店」監修のもと、“本格中華料理をお手軽に”のコンセプトに開発したファミリーマートのオリジナル商品5種類
918	362	神戸・南京町の中華料理店「民生廣東料理店」監修 「民生廣東料理店」監修のもと、“本格中華料理をお手軽に”のコンセプトに開発したファミリーマートのオリジナル商品5種類
919	362	神戸・南京町の中華料理店「民生廣東料理店」監修 「民生廣東料理店」監修のもと、“本格中華料理をお手軽に”のコンセプトに開発したファミリーマートのオリジナル商品5種類
941	369	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」(所在地:東京都千代田区)の関光男総料理長に監修
942	369	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」(所在地:東京都千代田区)の関光男総料理長に監修
943	369	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」(所在地:東京都千代田区)の関光男総料理長に監修
946	372	食通の「ズミさん」お気に入りの焼肉店「京昌園」(静岡県富士市)監修
947	372	食通の「ズミさん」お気に入りの焼肉店「京昌園」(静岡県富士市)監修
957	375	株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:上田準二)は、俳優であると同時に料理研究家としても名高い“梅宮辰夫”氏と共同開発した
958	375	株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:上田準二)は、俳優であると同時に料理研究家としても名高い“梅宮辰夫”氏と共同開発した
959	375	株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:上田準二)は、俳優であると同時に料理研究家としても名高い“梅宮辰夫”氏と共同開発した
960	375	株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:上田準二)は、俳優であると同時に料理研究家としても名高い“梅宮辰夫”氏と共同開発した
961	375	株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:上田準二)は、俳優であると同時に料理研究家としても名高い“梅宮辰夫”氏と共同開発した
962	375	株式会社ファミリーマート(本社:東京都豊島区/代表取締役社長:上田準二)は、俳優であると同時に料理研究家としても名高い“梅宮辰夫”氏と共同開発した
964	377	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで8回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
965	377	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで8回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
966	377	ファミリーマートは、和食・炉端料理・とんかつ店などの飲食店を展開する「がんこ」と、2005年2月から定期的に共同開発商品を発売しており、このたびで8回目となり、毎回多くのお客さまから大変ご好評をいただいております
974	380	東北地方で活躍する「料理マスタース」受賞シェフ2人との共同開発!山形「アル・ケッチャーノ」奥田シェフと岩手「ロレオール」伊藤シェフと共同開発した商品合計5種類
975	380	東北地方で活躍する「料理マスタース」受賞シェフ2人との共同開発!山形「アル・ケッチャーノ」奥田シェフと岩手「ロレオール」伊藤シェフと共同開発した商品合計5種類
976	380	東北地方で活躍する「料理マスタース」受賞シェフ2人との共同開発!山形「アル・ケッチャーノ」奥田シェフと岩手「ロレオール」伊藤シェフと共同開発した商品合計5種類
977	380	東北地方で活躍する「料理マスタース」受賞シェフ2人との共同開発!山形「アル・ケッチャーノ」奥田シェフと岩手「ロレオール」伊藤シェフと共同開発した商品合計5種類
978	380	東北地方で活躍する「料理マスタース」受賞シェフ2人との共同開発!山形「アル・ケッチャーノ」奥田シェフと岩手「ロレオール」伊藤シェフと共同開発した商品合計5種類
982	383	このたびは、地元の人気店である「きんぐ」に監修していただき、「大社焼きそば」を再現しました
990	386	ビーフンの専門店としても有名な本格中華料理店「健民ダイニング」(所在地:兵庫県神戸市)監修のもと開発した
999	389	・滋賀県のご当地グルメ発祥のお店「ちゃんぽん亭総本家」(所在地:滋賀県彦根市)監修のもと開発した
1010	392	人気ラーメン店「麵屋 はなび」(住所:名古屋市東区/店主:新山直人)監修
1017	398	老舗の京料理店「やげんぼり」(所在地:京都府京都市)監修のもと開発した

1020	401	北陸地方を中心に店舗展開する人気ラーメン店「らーめん世界」(本社:石川県白山市/代表取締役社長:石野 康弘)監修の「四川風味噌ラーメン」
1021	401	北陸地方を中心に店舗展開する人気ラーメン店「らーめん世界」(本社:石川県白山市/代表取締役社長:石野 康弘)監修の「四川風味噌ラーメン」
1022	401	北陸地方を中心に店舗展開する人気ラーメン店「らーめん世界」(本社:石川県白山市/代表取締役社長:石野 康弘)監修の「四川風味噌ラーメン」
1023	401	北陸地方を中心に店舗展開する人気ラーメン店「らーめん世界」(本社:石川県白山市/代表取締役社長:石野 康弘)監修の「四川風味噌ラーメン」
1024	403	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」(所在地:東京都千代田区)の関光男総料理長に監修
1025	404	徳島ラーメンの老舗「銀座一福」監修 「レンジ徳島風ラーメン」
1028	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した 梅宮氏が中学校・高校に通う「梅宮アンナさん」のために、よく作っていた「のり弁当」をアレンジした弁当
1029	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した “手軽においしく”をモットーに、梅宮氏の著書のレシピにある「鶏ごぼう柳川丼」をアレンジした丼
1030	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した 梅宮氏がハワイでゴルフをする際に食べる「SPAMボール」を、梅宮氏がアレンジを加え家族に振舞ったところ、「本場のモノよりもおいしい」と評判になった、梅宮氏オリジナルSPAMボールを再現しました
1031	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した
1032	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した 梅宮家でよく食べられる「明太子入りサンドイッチ」をハンバーガータイプにアレンジしました
1033	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した
1034	407	俳優であると同時に料理研究家としても名高い「梅宮辰夫」氏と共同開発した “漬物を食べる機会が多い東北地方だからこそぜひ食べてもらいたい”との梅宮氏の熱い想いが詰まった「浅漬け」タイプの漬物
1037	410	人気お好み焼き店「貴家。」(所在地:広島県広島市)に監修いただき、「広島風お好み焼き
1043	413	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市)と共同開発した商品全4種類
1044	413	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市)と共同開発した商品全4種類
1045	413	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市)と共同開発した商品全4種類
1046	413	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市)と共同開発した商品全4種類
1051	417	人気ラーメン店「柳麺 極つ庵(ごっつあん)」監修
1052	418	人気の敦賀屋台ラーメン「池田屋ごんちゃん」監修
1060	424	高級弁当で有名な「神田明神下みやび」(所在地:東京都千代田区)の関光男総料理長に監修
1068	430	今回、鹿児島島の老舗「ざぼんラーメン」を忠実に再現し、ファミリーマート限定で再発売致します
1077	437	滋賀県のご当地グルメ「近江ちゃんぽん」発祥のお店「ちゃんぽん亭総本店」(所在地:滋賀県彦根市)監修商品の第2弾として、電子レンジで温めるちゃんぽん「近江味噌ちゃんぽん(ちゃんぽん亭総本店監修)」
1079	439	広島のお好み焼き専門店「お好み焼みっちゃん総本店」監修
1107	455	広島県の人気おにぎり専門店「おにぎり仁多屋」(本店:広島県中区)に監修していただき
1109	457	広島県の人気つけ麺専門店「広島つけ麺本舗 ばくだん屋」(所在地:広島県広島市)監修のもと開発した
1111	460	讃岐うどんの有名店「三徳」が監修したうどんを発売！ このたび発売する商品は、讃岐うどんの有名店「三徳」監修のもと、店の定番人気メニューの一つである「山かけ肉ぶっかけ(冷)」をアレンジしました
1114	462	広島のお好み焼き専門店「お好み焼みっちゃん総本店」が監修した「広島風お好み焼き
1121	467	大阪千日前のうどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー「キムラ君」とコラボした
1122	467	大阪千日前のうどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー「キムラ君」とコラボした
1123	467	大阪千日前のうどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー「キムラ君」とコラボした
1124	467	大阪千日前のうどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー「キムラ君」とコラボした
1125	468	近江牛専門料理店「千成亭」監修
1126	468	近江牛専門料理店「千成亭」監修
1128	468	滋賀県発祥で関西をはじめ幅広く展開する「ちゃんぽん亭総本店」監修の冷麺です

1129	468	近江牛専門料理店「千成亭」監修
1152	476	「大社焼きそば」の名店「きんぐ」にご協力いただきました
1155	479	愛媛県今治市のご当地グルメである今治焼豚玉子飯を通じたまちおこし活動を行なう“今治焼豚玉子飯世界普及委員会”に監修していただき、商品化しました
1156	479	「三津浜焼き」は、“三津浜夢港計画実行委員会”に監修していただき、商品化いたしました
1159	482	島根県出雲市の有名店“そば処 神門(ごうど)”監修 「鴨汁つけそば」を発売
1160	483	京都・老舗茶屋「辻利兵衛本店」(所在地:京都府宇治市)監修のもと
1161	484	地元人気店「春來軒」(所在地:山口県山口市)店主、宮本久和氏監修のもと、山口県のご当地メニューである「ぱりそば」
1167	491	讃岐うどんの有名店“三徳”(所在地:香川県高松市)監修のもと開発した「冷し鶏と半熟玉子の讃岐うどん(キムチ&たくあん)」
1172	494	ハイボール酒場「Vintage(ヴィンテージ)」岡崎統括シェフ監修 「たっぷりミートソースの生パス」
1175	497	滋賀県・牛肉料理の老舗店「千成亭」監修の「すき焼き重」発売
1182	503	有限会社gengeが運営する「豆家茶寮」(所在地:名古屋市東区)に監修していただいた弁当やデザートなど合計6種類
1183	503	有限会社gengeが運営する「豆家茶寮」(所在地:名古屋市東区)に監修していただいた弁当やデザートなど合計6種類
1184	503	有限会社gengeが運営する「豆家茶寮」(所在地:名古屋市東区)に監修していただいた弁当やデザートなど合計6種類
1185	503	有限会社gengeが運営する「豆家茶寮」(所在地:名古屋市東区)に監修していただいた弁当やデザートなど合計6種類
1186	503	有限会社gengeが運営する「豆家茶寮」(所在地:名古屋市東区)に監修していただいた弁当やデザートなど合計6種類
1187	503	有限会社gengeが運営する「豆家茶寮」(所在地:名古屋市東区)に監修していただいた弁当やデザートなど合計6種類
1192	507	福岡市で人気の“中華そば 行徳家(ぎょうとくや)”監修「冷し塩レモンラーメン」を発売
1231	529	広東菜館 群愛飯店 南京町店の人気メニューの「ミンチのレタス包み」をもとに開発しました
1232	529	「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
1233	529	「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
1234	529	「広東菜館 群愛飯店 南京町店」監修
1235	529	「民生 廣東料理店」で人気の「エビマヨ」をもとに開発しました
1236	529	「民生 廣東料理店」で人気の「油淋鶏」をもとに開発
1237	529	「劉家荘」の人気メニュー「五目焼きそば」をもとに開発
1249	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1250	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1251	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1252	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1253	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1254	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1255	531	菊地重憲総料理長監修メニュー(7種類)
1256	531	フラガール「難波麻衣子」さん監修
1257	531	フラガール「小野寺千尋」さん監修
1286	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1287	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1288	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1289	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1290	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1291	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1292	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します
1293	545	このたび発売する商品には、「炭火焼肉 たむら」監修商品と一目でおわかりいただけるよう、「炭火焼肉 たむら」のロゴ入りの商品ラベルを使用します

1306	549	徳島ラーメンの人気店“奥屋”(所在地:徳島県板野郡藍住町徳命字元村134-14)が監修した「奥屋監修 レンジ徳島風ラーメン」
1307	550	サラダ専門店「Salad Cafe」の監修した
1308	550	サラダ専門店「Salad Cafe」の監修した
1318	556	香川県高松市讃岐うどんの有名店“三徳”が監修したうどんを発売
1328	559	人気芸人たむらけんじさんが経営する焼肉店「炭火焼肉たむら」監修商品
1329	559	人気芸人たむらけんじさんが経営する焼肉店「炭火焼肉たむら」監修商品
1330	559	人気芸人たむらけんじさんが経営する焼肉店「炭火焼肉たむら」監修商品
1331	559	人気芸人たむらけんじさんが経営する焼肉店「炭火焼肉たむら」監修商品
1332	559	人気芸人たむらけんじさんが経営する焼肉店「炭火焼肉たむら」監修商品
1333	559	人気芸人たむらけんじさんが経営する焼肉店「炭火焼肉たむら」監修商品
1338	562	鶏ちゃん合衆国は、地域やお店によって違いのある味や食感などの“多様性”を生かしながら“鶏ちゃん”を広く普及していくことを目的に建国され、加盟するお店、会社(メーカー)を“州”と呼
1339	562	鶏ちゃん合衆国は、地域やお店によって違いのある味や食感などの“多様性”を生かしながら“鶏ちゃん”を広く普及していくことを目的に建国され、加盟するお店、会社(メーカー)を“州”と呼
1340	562	鶏ちゃん合衆国は、地域やお店によって違いのある味や食感などの“多様性”を生かしながら“鶏ちゃん”を広く普及していくことを目的に建国され、加盟するお店、会社(メーカー)を“州”と呼
1341	562	鶏ちゃん合衆国は、地域やお店によって違いのある味や食感などの“多様性”を生かしながら“鶏ちゃん”を広く普及していくことを目的に建国され、加盟するお店、会社(メーカー)を“州”と呼
1342	563	フレンチレストラン「ロレオール」(所在地:岩手県奥州市)のオーナーシェフ伊藤勝康氏監修のもと開発したおむすび
1343	563	フレンチレストラン「ロレオール」(所在地:岩手県奥州市)のオーナーシェフ伊藤勝康氏監修のもと開発したおむすび
1344	563	フレンチレストラン「ロレオール」(所在地:岩手県奥州市)のオーナーシェフ伊藤勝康氏監修のもと開発したおむすび
1348	567	フルーツを使用したスイーツ専門店“フリュティエ”監修「岡山フルーツパフェ」を発売
1349	568	島根県出雲市の有名店“そば処 神門”監修
1350	569	「鶏ちゃん合衆国」監修のもと開発した惣菜「鶏ちゃん焼き」
1351	569	「鶏ちゃん合衆国」監修のもと開発した惣菜「鶏ちゃん焼き」
1352	570	人気の敦賀屋台ラーメン“池田屋ごんちゃん”監修
1353	571	静岡県掛川市「めんてい」監修 電子レンジで温める「ゆずしおラーメン」発売
1365	579	愛知県名古屋市中区で人気の「油そば専門店 歌志軒」(本店:愛知県名古屋市中区)と協同開発した
1366	580	イタリアン系まぜ麺のお店“ajito(あじと)”(所在地:東京都品川区大井)が監修した「ajito公認ファミマのピザソバ」
1375	583	前沢牛のソースは、フレンチレストラン「ロレオール」の伊藤勝康シェフの監修を受け、わさびを使用した肉の旨味を引き出すソースに仕上げました。
1389	585	福岡市で人気の“中華そば 行徳家”(所在地:福岡県福岡市)が監修した商品
1390	585	福岡市で人気の“中華そば 行徳家”(所在地:福岡県福岡市)が監修した商品
1391	585	福岡市で人気の“中華そば 行徳家”(所在地:福岡県福岡市)が監修した商品
1402	588	【監修店舗】民生廣東料理店 中国で見受けられる“パイナップルパン”をイメージし、ビスケット生地を被せ網目をつけました。また、“月餅”をイメージしたごまあんを包みました
1403	588	【監修店舗】民生廣東料理店 民生廣東料理店監修による“豚肉の黒胡椒炒め”です。豚バラ肉と玉葱をオイスターソースや生姜、中国醤油などで味付けし、おむすびの中具にしました
1404	588	【監修店舗】劉家荘 飲茶料理として人気のある「チャーシューチャンパオ」をイメージし、もちりとしたパン生地で作った角切りチャーシューなどを包みました
1405	588	【監修店舗】劉家荘 劉家荘の人気メニュー“鶏肉の甘酢唐揚げ”をイメージし、にんにく入りの醤油ベースのたれで味付けした唐揚げを食べやすくカットし、オイスターソースとネギ油などで旨味を加えた甘酢たれで和えて、おむすびの中具にしました
1406	588	【監修店舗】広東菜館群愛飯店 南京町店 中華料理のデザート材料として定番のココナッツを、デニッシュ生地の上にのせました
1407	588	【監修店舗】広東菜館群愛飯店 南京町店 南京町店の人気メニュー“海老マヨ”をイメージし、コンデンスミルクやレモン果汁などを合わせた少し甘めのマヨソースで海老天を味付け、おむすびの中具にしました
1408	589	三重県鈴鹿市で人気の「ラーメン ぐんじ」(本店:三重県鈴鹿市)監修
1435	600	【監修店舗】らーめん あらうま堂 (トッピング)店舗のつけ麺同様に、煮玉子、チャーシュー、ねぎ、メンマ、青菜をあわせました

1436	600	【監修店舗】らーめん あらうま堂 店舗の「豚マヨ丼」をイメージし、細かくカットしたチャーシューを甘辛く味付けし、マヨソースをかけて、ジューシー
1437	600	【監修店舗】らーめん 熊五郎 店舗で、単品でもセットメニューとしても人気の高い「焼飯」をイメージし、人参・玉子・ねぎ・合挽きミンチ肉・玉ねぎなどの具材を、醤油・オイスターソースなどで味付け、香ばしく炒めました
1458	613	つけ麺専門店「廣島つけ麺本舗 ばくだん屋」監修のつけ麺
1476	623	昭和9年創業、老舗喫茶店「丸福珈琲店」監修の「珈琲クリームクロワッサン」
1477	623	昭和9年創業、老舗喫茶店「丸福珈琲店」監修の「珈琲クリームクロワッサン」
1478	623	昭和9年創業、老舗喫茶店「丸福珈琲店」監修の「珈琲クリームクロワッサン」
1497	630	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー“キムラ君”とコラボした
1498	630	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー“キムラ君”とコラボした
1499	630	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー“キムラ君”とコラボした
1500	630	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー“キムラ君”とコラボした
1501	630	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー“キムラ君”とコラボした
1502	630	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)店主である木田武史氏考案のメニュー“キムラ君”とコラボした
1505	632	岐阜県のご当地グルメの普及拡大に取り組む団体“鶏ちゃん合衆国”監修
1560	650	兵庫県神戸市の中華街「南京町」の人気中華料理店「劉家荘」が監修した「中華弁当」
1561	650	兵庫県神戸市の中華街「南京町」の人気中華料理店「劉家荘」が監修した「中華弁当」
1562	650	兵庫県神戸市の中華街「南京町」の人気中華料理店「劉家荘」が監修した「中華弁当」
1563	650	兵庫県神戸市の中華街「南京町」の人気中華料理店「劉家荘」が監修した「中華弁当」
1564	650	兵庫県神戸市の中華街「南京町」の人気中華料理店「劉家荘」が監修した「中華弁当」
1622	676	人気の長崎ちゃんぽん専門店「リンガーハット」(本社:長崎県長崎市/代表取締役会長兼社長:米濱和英)監修のもと開発した
1629	681	カレーうどん専門店「得正」の“名物カレーうどん”の特徴である、一口目が甘く、そのあとに辛さが広がるカレースープの美味しさを再現しました
1630	681	カレーライス専門店「上等カレー」の人気メニュー“トンカツカレー”の美味しさを再現しました
1631	681	カレーライス専門店「上等カレー」監修のドライカレーのおむすびです
1655	686	関西地方を中心に展開している今年創業50周年を迎える飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市/代表取締役社長:東川浩之、以下「がんこ」と共同開発
1656	686	関西地方を中心に展開している今年創業50周年を迎える飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市/代表取締役社長:東川浩之、以下「がんこ」と共同開発
1657	686	関西地方を中心に展開している今年創業50周年を迎える飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市/代表取締役社長:東川浩之、以下「がんこ」と共同開発
1658	686	関西地方を中心に展開している今年創業50周年を迎える飲食店チェーンの「がんこフードサービス株式会社」(本社:大阪府大阪市/代表取締役社長:東川浩之、以下「がんこ」と共同開発
1661	689	人気のつけめん・ラーメン店“フジヤマ55”監修商品
1662	689	人気のつけめん・ラーメン店“フジヤマ55”監修商品
1663	690	地元有名店“春來軒”監修 山口県ご当地メニューをもとに開発した「野菜あんかけ揚げそば」
1664	691	広島県の人気つけ麺専門店「廣島つけ麺本舗 ばくだん屋」(所在地:広島県広島市)監修のもと
1669	693	大阪・難波の有名うどん店「釜たけうどん」(所在地:大阪府中央区難波)の店主である木田武史
1691	700	大阪の人気洋菓子店“パティスリーブラザーズ”監修
1692	700	大阪の人気洋菓子店“パティスリーブラザーズ”監修
1761	725	中国台湾料理専門店“味仙”監修の商品5種類
1762	725	中国台湾料理専門店“味仙”監修の商品5種類
1763	725	中国台湾料理専門店“味仙”監修の商品5種類
1764	725	中国台湾料理専門店“味仙”監修の商品5種類
1765	725	中国台湾料理専門店“味仙”監修の商品5種類
1774	730	「TRAINDOR」は、九州旅客鉄道株式会社(JR九州)の主要駅を中心に展開する人気のベーカリー 石窯で焼いたもちりとした食感が特徴のパンを使用
1775	731	広島県の人気つけ麺店「廣島つけ麺本舗 ばくだん屋」(所在地:広島県広島市、以下ばくだん屋)監修のもと開発した

1776	731	広島県の人気つけ麺店“広島つけ麺本舗 ばくだん屋”(所在地:広島県広島市、以下ばくだん屋)監修のもと開発した
1783	736	徳島県の人気ラーメン店“中華そば 奥屋”(所在地:徳島県板野郡、以下、奥屋)監修のもと開発
1786	738	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンがんにフードサービス株式会社(本社:大阪府大阪市)代表取締役社長:東川浩之、以下がんに)と共同開発した
1787	738	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンがんにフードサービス株式会社(本社:大阪府大阪市)代表取締役社長:東川浩之、以下がんに)と共同開発した
1788	738	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンがんにフードサービス株式会社(本社:大阪府大阪市)代表取締役社長:東川浩之、以下がんに)と共同開発した
1789	738	関西地方を中心に展開している飲食店チェーンがんにフードサービス株式会社(本社:大阪府大阪市)代表取締役社長:東川浩之、以下がんに)と共同開発した
1790	739	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、「第38回全国高等学校総合文化祭 いばらき総文2014」(以下、いばらき総文2014)の生徒実行委員会の皆さんと共同開発した
1791	739	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、「第38回全国高等学校総合文化祭 いばらき総文2014」(以下、いばらき総文2014)の生徒実行委員会の皆さんと共同開発した
1796	741	株式会社55style(本社:愛知県名古屋市)代表取締役:澤竜一郎)が展開する人気ラーメン店“フジヤマ55”監修のもと開発した
1801	743	創作うどんの名店「あんぶく」(所在地:東京都豊島区)監修のもと開発した
1802	744	長崎ちゃんぽんの専門店「リンガーハット」監修の皿うどん
1850	770	大阪で人気のこだわりパンケーキとスイーツのカフェ“ブラザーズカフェ”とコラボした
1851	770	大阪で人気のこだわりパンケーキとスイーツのカフェ“ブラザーズカフェ”とコラボした
1852	770	大阪で人気のこだわりパンケーキとスイーツのカフェ“ブラザーズカフェ”とコラボした
1855	773	東海地方で人気の中国台湾料理専門店“味仙”矢場店(所在地:愛知県名古屋市中区、以下味仙)監修の商品
1856	773	東海地方で人気の中国台湾料理専門店“味仙”矢場店(所在地:愛知県名古屋市中区、以下味仙)監修の商品
1862	777	大阪で人気の串かつ店「大阪新世界元祖串かつだるま」監修
1876	782	人気のスイーツ専門店“ブラザーズカフェ”とコラボ! 「ふわふわパンケーキ(いちご&レアチーズホイップ)」など3種類
1877	782	人気のスイーツ専門店“ブラザーズカフェ”とコラボ! 「ふわふわパンケーキ(いちご&レアチーズホイップ)」など3種類
1878	782	人気のスイーツ専門店“ブラザーズカフェ”とコラボ! 「ふわふわパンケーキ(いちご&レアチーズホイップ)」など3種類
1882	786	株式会社ドロシア・オラシタ(本社:大阪府大阪市)代表取締役:寄本将光)が展開する「焼きたてチーズタルト専門店PABLO(パブロ)」監修のパン
1888	789	株式会社一門会(本社:大阪府浪速区)代表取締役:上山勝也)が運営する、大阪で人気の串かつ店「大阪新世界元祖串かつだるま」監修のもと開発した
1909	805	ガトーショコラの最高峰“ケズカフェ東京”(本店:東京都新宿区)の氏家健治シェフ監修のスイーツ「プチガトーショコラ」「ケズカフェ東京」は、“特撰ガトーショコラ”1品のみを取扱うガトーショコラ専門のパティスリー
1910	805	ガトーショコラの最高峰“ケズカフェ東京”(本店:東京都新宿区)の氏家健治シェフ監修のスイーツ「プチガトーショコラ」「ケズカフェ東京」は、“特撰ガトーショコラ”1品のみを取扱うガトーショコラ専門のパティスリー
1911	805	ガトーショコラの最高峰“ケズカフェ東京”(本店:東京都新宿区)の氏家健治シェフ監修のスイーツ「プチガトーショコラ」「ケズカフェ東京」は、“特撰ガトーショコラ”1品のみを取扱うガトーショコラ専門のパティスリー

## ファミリーマート「地域団体との連携」

商品番号	記事番号	地域団体との連携
20	9	この八戸の郷土料理を全国ブランド化することにより、地域振興を目指している市民ボランティア団体「八戸せんべい汁研究所」の監修を頂き、コンビニ向けに手軽に食べられる商品として発売致します
420	164	美濃山県にんにく振興協議会が普及に取り組む
572	224	京都府の“京のおばんざい弁当普及推進協議会”に“健康ばんざい 京のおばんざい弁当”として認定さ
631	245	横手やきそば暖簾会の監修により再現
708	272	“中野区商店街連合会青年部”が監修した「中野風つけ麺」
783	300	広島・尾道観光協会監修の本格的「尾道焼き」
795	306	p
796	306	名古屋・栄に進出したアイドルグループ S K E 4 8 をイメージし、ハート型の生地をのせてかわいく仕上げたメロンパンです
797	306	名古屋・栄に進出したアイドルグループ S K E 4 8 をイメージし、黄色をテーマにしたシュークリームです。みかん果汁を煉りこんだ甘酸っぱいクリームに、みかんのさのうを入れ、みかんのつぶつぶ感を出しまし
879	353	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”共同開発 商品の開発にあたっては、“Negicco”のメンバー3人が試食し、味付けやパッケージなどについてアドバイスをいただきました
880	353	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”共同開発 商品の開発にあたっては、“Negicco”のメンバー3人が試食し、味付けやパッケージなどについてアドバイスをいただきました
881	353	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”共同開発 商品の開発にあたっては、“Negicco”のメンバー3人が試食し、味付けやパッケージなどについてアドバイスをいただきました
940	368	石巻市の製麺業者を始めとする有志で2008年に結成された“石巻茶色い焼きそばアカデミー”監修のもと開発した、ファミリーマートオリジナル「石巻風焼きそば」
984	385	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”と共同開発商品の第2弾として、「ねぎっこエクレア」“Mequ”さん発案
985	385	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”と共同開発商品の第2弾として、「ねぎっこエクレア」“Mequ”さん発案
986	385	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”と共同開発商品の第2弾として、「ねぎっこエクレア」“Mequ”さん発案
987	385	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”と共同開発商品の第2弾として、「ねぎっこエクレア」“Mequ”さん発案
988	385	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”と共同開発商品の第2弾として、「ねぎっこエクレア」“Mequ”さん発案
989	385	新潟発のローカルアイドル“Negicco（ねぎっこ）”と共同開発商品の第2弾として、「ねぎっこエクレア」“Mequ”さん発案
1164	488	“津山ホルモンうどん研究会”の協力を得て、「ホルモンうどん」
1181	502	“ひるぜん焼きそば好いとん会”監修のもと、ご当地メニューを商品化
1198	513	“さかいでびっぴ飯普及会”に監修していただいたファミリーマートオリジナル商品
1282	544	ローカルアイドルのトップランナーである“Negicco”との共同開発商品第3弾
1283	544	ローカルアイドルのトップランナーである“Negicco”との共同開発商品第3弾
1284	544	ローカルアイドルのトップランナーである“Negicco”との共同開発商品第3弾
1285	544	ローカルアイドルのトップランナーである“Negicco”との共同開発商品第3弾
1448	604	八戸せんべい汁研究所®（事務局：青森県八戸市）監修のもと開発した 八戸せんべい汁研究所®は、2003年11月に旗揚げした市民団体で、青森県八戸市が誇るご当地グルメである“八戸せんべい汁”を全国ブランドとして広め、地元を元気にするべく活動を続けています
1463	615	“津山ホルモンうどん研究会”協力のもと 商品開発にあたっては、“津山ホルモンうどん研究会”のメンバーに試食をいただきながら、味付けなどを決定し、同研究会のお墨つきをいただきました。また、ファミリーマートでは、2011年2月より、“津山ホルモンうどん研究会”協力のもと開発した商品を販売しており、毎回ご好評いただいております
1486	626	仙台発の5人組アイドルグループ“Dorothy Little Happy”共同開発 商品の開発にあたっては、「Dorothy Little Happy」のメンバー5人が試食し、味付けやパッケージなどについてアドバイスをいただきました

1487	626	仙台発の5人組アイドルグループ“Dorothy Little Happy”共同開発 商品の開発にあたっては、「Dorothy Little Happy」のメンバー5人が試食し、味付けやパッケージなどについてアドバイスをいただきました
1488	626	仙台発の5人組アイドルグループ“Dorothy Little Happy”共同開発 商品の開発にあたっては、「Dorothy Little Happy」のメンバー5人が試食し、味付けやパッケージなどについてアドバイスをいただきました
1492	628	鳥取牛骨ラーメン応援団とは、「牛骨（ぎゅうこつ）ラーメン」をこよなく愛する県内14名の麺（めん）パーにより結成され、「牛極ラーメン」を開発してPRするなど、鳥取県中部の味を発信している集
1504	632	“中津川しょうゆだれ倶楽部”は、そばつゆに野菜を加えたとろみのある“しょうゆだれ”を中津川の新名物料理として普及させたいという思いから、しょうゆだれを提供している飲食店を中心に、2009年9月に発足いたしました
1590	660	“備後府中焼きを広める会”監修
1675	698	「瀬戸内ブランド推進連合」：瀬戸内を共有する7県（兵庫県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県）が瀬戸内ブランドを確立し、交流人口の拡大による地域経済の活性化の促進と、豊かな地域社会を実現することを目的とした団体と連携
1719	711	釜石ラーメンのれん会監修
1731	715	「丸亀とつとの会（※1）」監修による丸亀とつとの会とは丸亀発祥の食文化である「骨付鳥」をこよなく愛し、PR活動に取り組む応援団（平成17年～）。丸亀商工会議所青年部が中心で、青年会議所、骨付鳥店など業種を超えたメンバーが参加し、現在では約120名にまで拡大しています。骨付鳥を通じて多くの方に丸亀へお越しいただき、まち全体が盛り上がるよう活動しています。
1784	737	このたびは、各務原市の特産物である“各務原キムチ”を全国に広めようと活動する“キムチ日本一の都市研究会”監修のもと、夏におすすめのメニュー2種類発売いたします
1785	737	このたびは、各務原市の特産物である“各務原キムチ”を全国に広めようと活動する“キムチ日本一の都市研究会”監修のもと、夏におすすめのメニュー2種類発売いたします
1816	751	八王子ラーメンでまちおこしを目指すラーメンコミュニティ「八麵会」監修のもと開発した「八王子ラーメン」
1843	767	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した 健康の増進・食育に関する具体的連携として、同病院の管理栄養士監修のもと、(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事（エネルギーの適切な摂取、500kcal程度）、(2)塩分の抑制（食塩相当量、2g以下／一食あたり）、(3)野菜の摂取、(4)食べごたえ、などをコンセプトに商品開発をいたしました
1844	767	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した 健康の増進・食育に関する具体的連携として、同病院の管理栄養士監修のもと、(1)主食・主菜・副菜の観点からバランスの良い食事（エネルギーの適切な摂取、500kcal程度）、(2)塩分の抑制（食塩相当量、2g以下／一食あたり）、(3)野菜の摂取、(4)食べごたえ、などをコンセプトに商品開発をいたしました
1858	775	北陸を活性化すべく生まれた、石川県初のご当地アイドル「おやゆびプリンセス」とコラボした「おやプリプリ
1859	775	北陸を活性化すべく生まれた、石川県初のご当地アイドル「おやゆびプリンセス」とコラボした「おやプリプリ
1880	784	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した 健康の増進・食育に関する具体的連携として、神戸市立医療センター中央市民病院の管理栄養士監修のもと、弁当2種類を発売し、大変ご好評いただきました
1889	790	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した
1890	791	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した弁当の第5弾として、「白身魚の甘酢あん弁当」
1893	793	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した弁当の第6弾として、「鶏のレモンソース弁当」
1895	795	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した「焼鮭とゴーヤチャンプルー弁当」
1904	800	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した「薄切り豚肉の唐揚げ弁当」

1906	802	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した「タンドリーチキン風弁当」
1907	803	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した冬におすすめの新商品
1913	807	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した新商品 肉類と野菜をバランスよく組み合わせつつ、カロリーや塩分に配慮して仕上げております
1916	809	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した新商品として、「銀鮭のごま焼さと和惣菜弁当」 主食とのバランスの良い組み合わせを考えた和惣菜にこだわりました
1920	811	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した新商品として、「さばの竜田揚げ弁当」 塩分に配慮しながらおいしく感じていただけ
1921	812	2015年から神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと、カロリーや塩分に配慮した弁当を
1922	812	2015年から神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと、(1)エネルギーと糖質の抑制（通常の菓子パンの平均値の約70%）
1923	812	2015年から神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと、(1)エネルギーと糖質の抑制（通常の菓子パンの平均値の約70%）
1924	812	2015年から神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと、(1)エネルギーと糖質の抑制（通常の菓子パンの平均値の約70%）
1925	812	2015年から神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと、(1)エネルギーと糖質の抑制（通常の菓子パンの平均値の約70%）
1926	813	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した新商品として、「鮭のタルタルソース弁当」 塩分を抑制し、さらにカロリーにも配慮しながら、仕上げたお弁当
1933	818	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修の新商品
1934	818	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修の新商品
1936	820	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：坂田隆造）の管理栄養士監修のもと開発した「さばの香味揚げ弁当」 秋の食材としても人気の高いさばと、きのこなどの食材を使用した弁当
1939	822	神戸市立医療センター中央市民病院（所在地：兵庫県神戸市／院長：北徹）の管理栄養士監修のもと開発した弁当

## ファミリーマート「教育研究機関との連携」

商品番号	記事番号	教育研究機関との連携
179	75	徳島文理大学とのコラボレーション企画として、学生のフレッシュなアイデア
180	75	徳島文理大学とのコラボレーション企画として、学生のフレッシュなアイデア
181	75	徳島文理大学とのコラボレーション企画として、学生のフレッシュなアイデア
182	75	徳島文理大学とのコラボレーション企画として、学生のフレッシュなアイデア
200	84	この椋山女学園大学とファミリーマートのコラボレーション企画は、管理栄養学科の学生が日々取り組んでいる健康食への研究と、ファミリーマートが積極的に取り組んでいる健康軸に対する商品開発コンセプトとが合致したため、昨年より商品開発を進めてまいりました
201	84	この椋山女学園大学とファミリーマートのコラボレーション企画は、管理栄養学科の学生が日々取り組んでいる健康食への研究と、ファミリーマートが積極的に取り組んでいる健康軸に対する商品開発コンセプトとが合致したため、昨年より商品開発を進めてまいりました
202	84	この椋山女学園大学とファミリーマートのコラボレーション企画は、管理栄養学科の学生が日々取り組んでいる健康食への研究と、ファミリーマートが積極的に取り組んでいる健康軸に対する商品開発コンセプトとが合致したため、昨年より商品開発を進めてまいりました
203	84	この椋山女学園大学とファミリーマートのコラボレーション企画は、管理栄養学科の学生が日々取り組んでいる健康食への研究と、ファミリーマートが積極的に取り組んでいる健康軸に対する商品開発コンセプトとが合致したため、昨年より商品開発を進めてまいりました
204	84	この椋山女学園大学とファミリーマートのコラボレーション企画は、管理栄養学科の学生が日々取り組んでいる健康食への研究と、ファミリーマートが積極的に取り組んでいる健康軸に対する商品開発コンセプトとが合致したため、昨年より商品開発を進めてまいりました
211	88	この度、昨年10月に愛媛県庁が、県庁のホームページ上などで愛媛県内の学生向けに「こんな弁当を食べたいアイデア募集」という企画を実施いたしました
483	184	「越のルビー」は、福井県立短期大学（現福井県立大学）農学科で育成され誕生し、福井県出身の作家津村節子さんが命名しました
486	187	宇都宮短期大学附属高校の生徒のアイデアを採用した商品
487	187	宇都宮短期大学附属高校の生徒のアイデアを採用した商品
501	196	山形大学食品MOT「いい食通、j p」の協力のもと YMFとは、山形大学大学院理工学研究科ものづくり技術経営学専攻の食品創製コース（食品MOT）と地域の食品メーカーなどで構成されており、地域の素材や特性を活かした新たな食品をクリエイトすることを目指した組織です
552	213	島根県立出雲商業高等学校生徒たちは、「ぜんざい」をローマ字表記すると「ZenZai」となること、また、出雲大社は縁結びの神様として有名であることから、「ぜんざい」は「Z縁Z愛」、つまり「縁を結び・愛を感じる」ものであると考え、これをテーマにスイーツ開発に取り組んでまいりました
553	213	島根県立出雲商業高等学校生徒たちは、「ぜんざい」をローマ字表記すると「ZenZai」となること、また、出雲大社は縁結びの神様として有名であることから、「ぜんざい」は「Z縁Z愛」、つまり「縁を結び・愛を感じる」ものであると考え、これをテーマにスイーツ開発に取り組んでまいりました
620	240	学校法人尚絅学園（所在地：熊本県熊本市／理事長：江口吾朗）が運営する熊本県の「尚絅大学」の生活科学部栄養科学科の学生が考案した 流行や情報に敏感な女子大生の視点で地元
621	240	学校法人尚絅学園（所在地：熊本県熊本市／理事長：江口吾朗）が運営する熊本県の「尚絅大学」の生活科学部栄養科学科の学生が考案した 流行や情報に敏感な女子大生の視点で地元
622	240	学校法人尚絅学園（所在地：熊本県熊本市／理事長：江口吾朗）が運営する熊本県の「尚絅大学」の生活科学部栄養科学科の学生が考案した 流行や情報に敏感な女子大生の視点で地元
623	240	学校法人尚絅学園（所在地：熊本県熊本市／理事長：江口吾朗）が運営する熊本県の「尚絅大学」の生活科学部栄養科学科の学生が考案した 流行や情報に敏感な女子大生の視点で地元
720	275	宇都宮短期大学附属高等学校の調理科の生徒達が、スイーツ2種類を商品化
721	275	宇都宮短期大学附属高等学校の調理科の生徒達が、スイーツ2種類を商品化

767	292	ファミリーマートは地域貢献の一環として、実践的な社会人の育成を目指す京都文教大学と昨年度から協働しております。今年度は人間学部現代社会学科の授業を通じて、“今までにない食べ方の発信”と“地元素材にこだわり関西地区の嗜好性にあった地産池消の商品”を目標に商品開発に取り組んできました。約8ヶ月間の授業のなかで、学生は自ら市場調査やマーケティングを行い、ファミリーマートの営業所などへのプレゼンテーションという試練も経験するなど、商品開発から販売までの一連の流れ
780	297	学校法人 河合塾（本社：愛知県名古屋市/代表者：河合弘登）と、「受験生応援！プロジェクト」として共同開発した このたびファミリーマートと河合塾は、「受験生応援！プロジェクト」と題して、大学受験の競争が激しい地域の一つである関西地区限定で合格祈願商品を発売いたします。受験シーズンを前に追い込みをかける受験生を、“勉強”だけでなく“食”も応援すべく、「受験に勝つ！」に懸けて、カツ丼風のおむすびを開発しました。また開発段階では、河合塾大阪校に通う生徒も実際に試食していただき、「食べ易くなるよう形状の変更」など意見を参考に、実際に商品化に反映いたしました
798	307	岡山県津山市の特定非営利活動法人つやまNPO支援センターが運営する「津山ホルモンうどん研究会」協力のもと開発した
852	339	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市旭町107番地/校長：渡邊雅子）と共同開発した
936	365	千葉大学×ベイエフエム×ファミリーマート 「千葉元気プロジェクト」を実施 千葉県の食材に詳しい千葉大学園芸学部の学生の意見を参考にしながら、千葉県産食材の選定、味付け、価格等を検討して出来上がった商品を、千葉県と茨城県のファミリーマート店舗で販売し、ベイエフエムがPRを担当します
967	378	和歌山大学附属小学校4年A組の児童たち“ポンチ Jr”と一緒にコンビニスイーツとして開発する「わかやまポンチプロジェクト」を、2010年6月から和歌山県と一緒に取り組んでおります
968	379	熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました。実際に、2011年1月から打ち合わせを開始し、学生が6チームにわかれマーケティング分析や商品コンセプトシートを作成、ファミリーマートの商品担当や製造ベンダーと共に商品開発から売場のイメージ作りまで一環して取り組んでまいりました
971	379	熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました。実際に、2011年1月から打ち合わせを開始し、学生が6チームにわかれマーケティング分析や商品コンセプトシートを作成、ファミリーマートの商品担当や製造ベンダーと共に商品開発から売場のイメージ作りまで一環して取り組んでまいりました
972	379	熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました。実際に、2011年1月から打ち合わせを開始し、学生が6チームにわかれマーケティング分析や商品コンセプトシートを作成、ファミリーマートの商品担当や製造ベンダーと共に商品開発から売場のイメージ作りまで一環して取り組んでまいりました
973	379	熊本県立大学は、食に関する教育・研究活動を行っていることから実現することとなりました。実際に、2011年1月から打ち合わせを開始し、学生が6チームにわかれマーケティング分析や商品コンセプトシートを作成、ファミリーマートの商品担当や製造ベンダーと共に商品開発から売場のイメージ作りまで一環して取り組んでまいりました
997	388	“産学官”の取り組みの一環として、ファミリーマートと宇都宮短期大学附属高等学校の調理科の生徒が、栃木県の協力のもと商品を共同開発したもの 開発テーマを『もし自分達がファミリーマートの商品担当だったら、栃木県の食材を使用して開発したい商品』とし、生徒たちは約250ものアイデアを出し合い、ファミリーマートの商品担当や学校の先生、またレストランを経営するプロの講師の方々からアドバイスをいただきながら選考を重ね、候補を2つに絞りこみました
998	388	“産学官”の取り組みの一環として、ファミリーマートと宇都宮短期大学附属高等学校の調理科の生徒が、栃木県の協力のもと商品を共同開発したもの 開発テーマを『もし自分達がファミリーマートの商品担当だったら、栃木県の食材を使用して開発したい商品』とし、生徒たちは約250ものアイデアを出し合い、ファミリーマートの商品担当や学校の先生、またレストランを経営するプロの講師の方々からアドバイスをいただきながら選考を重ね、候補を2つに絞りこみました
1011	393	愛媛県の新しいイメージアップキャラクター“みきゃん”の誕生を記念して、愛媛県と学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市旭町107番地/校長：渡邊雅子）と共同開

1012	394	大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：中井吉人、以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都府東山区、学長：川本重雄）家政学部食物栄養学科の学生と、“ガッツリ食べてもカロリー控えめ”をコンセプトにしたお弁当とおむすびを共同開発いたしました
1013	394	大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：中井吉人、以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都府東山区、学長：川本重雄）家政学部食物栄養学科の学生と、“ガッツリ食べてもカロリー控えめ”をコンセプトにしたお弁当とおむすびを共同開発いたしました
1016	397	“津山ホルモンうどん研究会”の協力を得て
1019	400	千葉大学×ベイエフエム×ファミリーマート 「千葉元気プロジェクト」第2弾
1057	421	商品開発時には、“津山ホルモンうどん研究会”の監修のもと、見た目や味付けなどアドバイスをいただき、本場のメニューをアレンジしたチャーハンに仕立てました
1063	427	学校法人 河合塾（本社：愛知県名古屋市/代表者：河合弘登）と共同開発した合格祈願おむすび ファミリーマートと河合塾が2010年から共同で取り組む受験生応援企画「受験生応援！プロジェクト」から開発された商品です
1064	427	学校法人 河合塾（本社：愛知県名古屋市/代表者：河合弘登）と共同開発した合格祈願おむすび ファミリーマートと河合塾が2010年から共同で取り組む受験生応援企画「受験生応援！プロジェクト」から開発された商品です
1230	528	2011年2月に締結した三重県との包括協定に基づき、ファミリーマートと明野高等学校の生活栄養科調理コース3年生の27名の生徒とで、オリジナル商品を共同開発しました。調理コースの知識やノウハウを活かし、生徒自身がレシピを作成し、試作を行いながら、商品を共同開発してまいりました
1244	530	【「岐阜県立岐阜農林高等学校」共同開発商品
1245	530	【「岐阜県立岐阜農林高等学校」共同開発商品
1303	547	近年利用が増えている中高年層をターゲットに、愛知商業3年生の選抜メンバー11名で構成される“商品開発プロジェクトチーム”と共同開発いたしました。 商品開発は本年6月からスタートし、当初11案あったアイデアを、担当教諭やファミリーマート商品担当などと意見交換をしながら段階的に候補を絞り、秋の行楽シーズンにもぴったりの「かやくおむすびと豆腐入ハンバーグ」に決定しました
1310	552	京都女子大学（所在地：京都市東山区、学長：川本重雄）家政学部食物栄養学科の学生と、“ガッツリ・ヘルシー・色合いの良いお弁当”をテーマにしたお弁当2種類を、共同開発いたしました
1311	552	京都女子大学（所在地：京都市東山区、学長：川本重雄）家政学部食物栄養学科の学生と、“ガッツリ・ヘルシー・色合いの良いお弁当”をテーマにしたお弁当2種類を、共同開発いたしました
1312	553	和歌山大学教育学部附属小学校（所在地：和歌山市）4年B組の児童たちと共に開発した
1345	564	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市旭町107番地/校長：渡邊雅子）と共同開発した
1358	576	学校法人河合塾（本社：愛知県名古屋市/代表者：河合弘登）と共同開発した合格祈願おむすび
1359	576	学校法人河合塾（本社：愛知県名古屋市/代表者：河合弘登）と共同開発した合格祈願おむすび
1360	577	静岡県立静岡商業高等学校と共同開発した菓子パン2種類を発売 静岡県立静岡商業高等学校の隣を流れる安倍川で古くから親しまれている安倍川もちをモチーフにした和風あげパンです
1361	577	静岡県立静岡商業高等学校と共同開発した菓子パン2種類を発売 ふわふわの生地のパンに、「メロン味」「イチゴ味」「ミカン味」の3種類のクリームを入れました。中高生が友達とわけあって食べるシーンをイメージして作りました。〈生徒コメント〉みんなで分けちゃう！？かわいい3色パン
1362	578	「ファミマものづくりアカデミー」として東京家政大学（所在地：東京都板橋区/理事長：清水司）の学生の皆さんと共同開発したデザート3種類 「健康を意識したデザート」をテーマに、家政学部の管理栄養士・栄養士の授業を専攻する学生が考えた
1363	578	「ファミマものづくりアカデミー」として東京家政大学（所在地：東京都板橋区/理事長：清水司）の学生の皆さんと共同開発したデザート3種類 「健康を意識したデザート」をテーマに、家政学部の管理栄養士・栄養士の授業を専攻する学生が考えた

1364	578	「ファミマものづくりアカデミー」として東京家政大学（所在地：東京都板橋区／理事長：清水司）の学生の皆さんと共同開発したデザート3種類 「健康を意識したデザート」をテーマに、家政学部の管理栄養士・栄養士の授業を専攻する学生が考えた
1374	582	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、静岡県立袋井商業高等学校（所在地：静岡県袋井市／学校長：山下美英、以下袋井商業高校）の生徒と共同開発した「茶飯D
1387	584	三重県立宇治山田商業高等学校×ファミリーマート連携プロジェクト～「ファミマものづくりアカデミー」商品開発”を学ぶ生徒と、ロールパンとスイーツを共同開発 コンビニをよく利用する10代の体育会系高校生にも満足いただけるよう、手軽でかつボリューム感のある商品を開発しました。主に弁当などに利用されている“チキン南蛮”を惣菜パンに使用することで、食べごたえのあるロールパンに仕上がりました。
1388	584	三重県立宇治山田商業高等学校×ファミリーマート連携プロジェクト～「ファミマものづくりアカデミー」商品開発”を学ぶ生徒と、ロールパンとスイーツを共同開発 若者世代はもちろんのこと、おとな世代にもおすすめしたい商品として、地元の名産品である伊勢茶を使ったスイーツを開発しました。“若者向け”と“おとな世代向け”の2つのスイーツのアイデアを合体させ
1409	590	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」を実施しており、その一環として、宮城県仙台二華中学校・高等学校（所在地：宮城県仙台市／学校長：倉光恭三、以下：仙台二華高校）の生徒たちと共同開発した
1425	596	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、青森県立三沢商業高等学校（所在地：青森県三沢市／学校長：千代谷均、以下：三沢商業高校）の生徒と共同開発した
1426	596	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、青森県立三沢商業高等学校（所在地：青森県三沢市／学校長：千代谷均、以下：三沢商業高校）の生徒と共同開発したごぼうのソースのレシピは、三沢商業高校で引き継がれている伝統のメニュー
1427	596	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、青森県立三沢商業高等学校（所在地：青森県三沢市／学校長：千代谷均、以下：三沢商業高校）の生徒と共同開発した
1428	596	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、青森県立三沢商業高等学校（所在地：青森県三沢市／学校長：千代谷均、以下：三沢商業高校）の生徒と共同開発した
1433	598	学校法人愛媛学園は、今年創立70周年を迎え、地域に根付いた活動を通じ、ますます多方面で活躍する優秀な人材を輩出しております。愛媛調理製菓専門学校では、社会と関わり、地域とつながる『地域連携』活動に力を注いでおり、学外の実践的な教育を積極的に取り入れております。ファミリーマートは、2011年より地産食材を使用した商品など、地域に愛される商品作りを協働してまいりました。愛媛調理製菓専門学校とは、今後も商品作りを通じ地域の皆様に愛される活動を行ってまいり
1443	602	岡山県高等学校商業教育協会の「プロに挑戦！一校一品プランニングコンテスト」に運動し、昨年8月から「ファミマものづくりアカデミー」として活動を開始しております。 このたび、同コンテストの最終審査において、ファミリーマート賞に選ばれた県立岡山東商業高等学校のアイデア“岡山和風パフェ”をもとに協同開発したスイーツ「岡山和風パフェ」
1456	612	大塚食品株式会社（本社：大阪市中央区／代表取締役社長：浦田宏二、以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都市東山区／学長：川本重雄）家政学部食物栄養学科の学生と、“春の行楽にぴったりの商品”をテーマとしたおむすびとおむすびセットを共同開発しました
1457	612	大塚食品株式会社（本社：大阪市中央区／代表取締役社長：浦田宏二、以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都市東山区／学長：川本重雄）家政学部食物栄養学科の学生と、“春の行楽にぴったりの商品”をテーマとしたおむすびとおむすびセットを共同開発しました
1474	622	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、熊本県立大学の学生と共同開発した弁当 ファミリーマートと熊本県立大学との「ファミマものづくりアカデミー」は、同校の食健康科学科の学生41名と2013年2月からスタートしました。学生は、コンビニエンスストアにおけるマーケット分析を実施し、このたびのメインターゲット層を、ファミリーマートの利用が多い“30～40代の男性”に設定し、より地域に密着した商品とするため、熊本県産食材を使用することになりました
1475	622	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」の一環として、熊本県立大学の学生と共同開発した弁当 ファミリーマートと熊本県立大学との「ファミマものづくりアカデミー」は、同校の食健康科学科の学生41名と2013年2月からスタートしました。学生は、コンビニエンスストアにおけるマーケット分析を実施し、このたびのメインターゲット層を、ファミリーマートの利用が多い“30～40代の男性”に設定し、より地域に密着した商品とするため、熊本県産食材を使用することになりました

1532	639	島根県立出雲農林高等学校の生徒と共同開発した商品 2 種類を発売 同校の食品科学科 2 年生 (現 3 年生) 10 名と動物科学科 2 年生 (現 3 年生) 6 名と 2012 年 7 月からスタートしました。生徒は、コンビニエンスストアにおける商品開発をコンセプトシートの書き方から学び、試作品をもとに 3 回ほどファミリーマート開発チームと討議を重ねながら、商品を実際に発売する過程を体験しました。このたび発売する商品は、6 つのアイデアの中から、開発過程で選ばれた 2 種類
1533	639	島根県立出雲農林高等学校の生徒と共同開発した商品 2 種類を発売 同校の食品科学科 2 年生 (現 3 年生) 10 名と動物科学科 2 年生 (現 3 年生) 6 名と 2012 年 7 月からスタートしました。生徒は、コンビニエンスストアにおける商品開発をコンセプトシートの書き方から学び、試作品をもとに 3 回ほどファミリーマート開発チームと討議を重ねながら、商品を実際に発売する過程を体験しました。このたび発売する商品は、6 つのアイデアの中から、開発過程で選ばれた 2 種類
1596	664	鳥取県立境港総合技術高等学校の生徒と共同開発したおむすびとスイーツを発売 生徒は、コンビニエンスストアにおける商品開発のプロセスを 4 回の授業にてコンセプトシートの書き方から学び、試作品をもとに 3 回ほどファミリーマート開発チームと討議を重ねながら、商品を実際に発売する過程を体験しました。このたび発売する商品は、3.5 名の生徒の商品アイデアの中から、一次選考、二次選考を経
1597	664	鳥取県立境港総合技術高等学校の生徒と共同開発したおむすびとスイーツを発売 生徒は、コンビニエンスストアにおける商品開発のプロセスを 4 回の授業にてコンセプトシートの書き方から学び、試作品をもとに 3 回ほどファミリーマート開発チームと討議を重ねながら、商品を実際に発売する過程を体験しました。このたび発売する商品は、3.5 名の生徒の商品アイデアの中から、一次選考、二次選考を経
1604	667	東京家政大学の女子大生と共同開発 頑張っているお父さんに、お昼に楽しんで食べてもらえるお弁当として、香り豊かな鶏もも肉のゆず胡椒焼きをメインに、れんこんつくね、にんじん・がんもなどの煮物と、しそびじき入りのごはんを合わせました。
1605	667	東京家政大学の女子大生と共同開発 忙しいお母さんたちが、ほっと一息つきたい時に、喜んでもらえるパスタとして、全粒粉を練りこんだ生パスタに、豆乳を使用したきのこクリームソースを合わせ、彩りよく仕上げました。
1606	667	東京家政大学の女子大生と共同開発 「お弁当やパスタと買い合わせたいサラダ」をテーマに、パンプキンサラダにサニーレタス、トマト、ブロッコリー等を合わせ、粉チーズ入りのバジルドレッシングで召し上がる、1 / 2 日分の緑黄色野菜が摂れるサラダ
1613	671	大塚食品株式会社 (本社: 大阪市中央区 / 代表取締役社長: 浦田宏二、以下大塚食品) は、京都女子大学 (所在地: 京都市東山区 / 学長: 川本重雄) 家政学部食物栄養学科の学生と、「がっつりだけどヘルシー」をテーマにした秋におすすめのお弁当とおむすびを共同開発しました
1614	671	大塚食品株式会社 (本社: 大阪市中央区 / 代表取締役社長: 浦田宏二、以下大塚食品) は、京都女子大学 (所在地: 京都市東山区 / 学長: 川本重雄) 家政学部食物栄養学科の学生と、「がっつりだけどヘルシー」をテーマにした秋におすすめのお弁当とおむすびを共同開発しました
1615	672	ファミリーマートでは 2010 年 6 月から、和歌山大学附属小学校の 4 年生の和歌山愛溢れる児童たち「ポンチ Jr」と、全国わかやまポンチ協会と和歌山県が取組を進めてきたご当地スイーツ「わかやまポンチ」をコンビニスイーツとして手掛ける「わかやまポンチプロジェクト」に、取り組んでおります
1624	678	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、京都府立京都すばる高等学校の生徒の皆さんと共同開発した 生徒が 20 チームに分かれ、全 20 種類のアイデアの中から、担当教諭やファミリーマート商品開発担当などと意見交換をし、参加した生徒による投票の結果、豆乳を使用した商品 2 種類に決定いたしました。なお、商品パッケージも生徒たちがデザインしました
1625	678	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、京都府立京都すばる高等学校の生徒の皆さんと共同開発した 生徒が 20 チームに分かれ、全 20 種類のアイデアの中から、担当教諭やファミリーマート商品開発担当などと意見交換をし、参加した生徒による投票の結果、豆乳を使用した商品 2 種類に決定いたしました。なお、商品パッケージも生徒たちがデザインしました
1628	680	群馬県の協力のもと、地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、群馬県立伊勢崎商業高等学校の生徒の皆さんと共同開発した
1632	682	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校 (所在地: 愛媛県松山市 / 校長: 渡邊雅子) との共同開発商品
1633	682	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校 (所在地: 愛媛県松山市 / 校長: 渡邊雅子) との共同開発商品

1634	682	学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市／校長：渡邊雅子）との共同開発商品
1659	687	このたび発売する商品は、石川県内の大学生や専門学校生など7名が、“石川県のご当地グルメにちなんだ弁当”をコンセプトに、2013年9月から商品開発を開始し、約3か月かけて商品化したしま
1660	688	「関大マグマ丼」は、麻婆豆腐と唐揚げを組み合わせた関西大学千里山キャンパスの学生食堂（以下学食）で提供されている人気のメニュー。学食で同メニューを提供する関西大学生生活協同組合監修のもと、関西大学でしか味わうことのできない「関大マグマ丼」
1665	692	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、仁愛女子短期大学（所在地：福井市天池町／学長：禿正宣）との共同開発商品。2回目の取り組みとなるこのたびは、食物栄養を専攻する生活科学学科の2回生約40名と“福井県の食材やご当地メニューの推進”をコンセプトに、「どのような商品がコンビニエンスストアで、よりお客さまに受け入れられるのか」、また「どのような味が、地域の嗜好性に合っているか」などの観点から、2013年6月に商品の共同開発をスタートしました
1666	692	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、仁愛女子短期大学（所在地：福井市天池町／学長：禿正宣）との共同開発商品。2回目の取り組みとなるこのたびは、食物栄養を専攻する生活科学学科の2回生約40名と“福井県の食材やご当地メニューの推進”をコンセプトに、「どのような商品がコンビニエンスストアで、よりお客さまに受け入れられるのか」、また「どのような味が、地域の嗜好性に合っているか」などの観点から、2013年6月に商品の共同開発をスタートしました
1667	692	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、仁愛女子短期大学（所在地：福井市天池町／学長：禿正宣）との共同開発商品。2回目の取り組みとなるこのたびは、食物栄養を専攻する生活科学学科の2回生約40名と“福井県の食材やご当地メニューの推進”をコンセプトに、「どのような商品がコンビニエンスストアで、よりお客さまに受け入れられるのか」、また「どのような味が、地域の嗜好性に合っているか」などの観点から、2013年6月に商品の共同開発をスタートしました
1668	692	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、仁愛女子短期大学（所在地：福井市天池町／学長：禿正宣）との共同開発商品。2回目の取り組みとなるこのたびは、食物栄養を専攻する生活科学学科の2回生約40名と“福井県の食材やご当地メニューの推進”をコンセプトに、「どのような商品がコンビニエンスストアで、よりお客さまに受け入れられるのか」、また「どのような味が、地域の嗜好性に合っているか」などの観点から、2013年6月に商品の共同開発をスタートしました
1670	694	三重県立宇治山田商業高等学校（所在地：三重県伊勢市／校長：勢力稔、以下宇治山田商業高校）との共同開発商品「のほほ〜ん癒しスイーツ（伊勢茶使用）」
1671	695	ファミリーマートは昨年に続き同プロジェクトに参加し、秋田県立金足農業高等学校、秋田市立秋田商業高等学校、秋田県立秋田工業高等学校の生徒たちとともに商品の開発に取り組みました。
1672	696	兵庫県立淡路高等学校の生徒が考案した
1693	701	静岡県立駿河総合高等学校（所在地：静岡県静岡市駿河区／校長：松本直己）の生徒たちと共同開発した
1694	701	静岡県立駿河総合高等学校（所在地：静岡県静岡市駿河区／校長：松本直己）の生徒たちと共同開発した
1695	702	静岡県立沼津商業高等学校（所在地：静岡県駿東郡／校長：高田道雄）の生徒たちと共同開発した。ファミものづくりアカデミーとは、ファミリーマートの商品開発チームが学校で講義し、学生たちと共に商品開発から発売まで進める取り組み。商品アイデアの発案やマーケティングも含め、商品開発の基礎を実際に体験することで、小売業、製造業、流通業について学んで頂くプログラム
1696	702	静岡県立沼津商業高等学校（所在地：静岡県駿東郡／校長：高田道雄）の生徒たちと共同開発した。ファミものづくりアカデミーとは、ファミリーマートの商品開発チームが学校で講義し、学生たちと共に商品開発から発売まで進める取り組み。商品アイデアの発案やマーケティングも含め、商品開発の基礎を実際に体験することで、小売業、製造業、流通業について学んで頂くプログラム
1709	707	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、宮城県石巻北高等学校（所在地：宮城県石巻市／校長：野崎壽彦）の生徒たちと共同開発した。「ファミものづくりアカデミー」とは、ファミリーマートの商品開発チームが学校で講義し、学生たちと共に商品開発から発売まで進める取り組みです。商品アイデアの発案やマーケティングも含め、商品開発の基礎を実際に体験することで、小売業、製造業、流通業について学んで頂くプログラム

1714	710	岡山県高等学校商業教育協会の「平成25年度一校一品プランニングコンテスト」と連携し、2013年6月から「ファミものづくりアカデミー」として活動を開始しております。“県産食材を使用した和スイーツ”をテーマにアイデアを募り、2012年度の約3倍以上となる総数462件（13校）の中から選ばれた商品です。2013年11月にアイデアが確定してから、生徒たちと約3か月間かけて
1727	714	椋山女学園大学と共同開発“健康を意識した商品”をテーマに専門分野を活かした商品3種類を発売 地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、椋山女学園大学（所在地：愛知県名古屋市／学長：森棟公夫）の生徒たちと共同開発した弁当
1728	714	椋山女学園大学と共同開発“健康を意識した商品”をテーマに専門分野を活かした商品3種類を発売 地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、椋山女学園大学（所在地：愛知県名古屋市／学長：森棟公夫）の生徒たちと共同開発した弁当
1729	714	椋山女学園大学と共同開発“健康を意識した商品”をテーマに専門分野を活かした商品3種類を発売 地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、椋山女学園大学（所在地：愛知県名古屋市／学長：森棟公夫）の生徒たちと共同開発した弁当
1737	716	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、千葉県立佐倉東高等学校（所在地：千葉県佐倉市／校長：田中正之）の生徒たちと共同開発した 千葉県立佐倉東高等学校の調理国際科の3年生の生徒たち3名と、2013年11月から約4ヶ月かけて、担当教諭やファミリーマート商品開発担当などと意見交換を通じ、“春”をイメージした「ストロベリーフロマージュ」の共同開発を行い
1738	717	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、千葉県立八千代高等学校（所在地：千葉県八千代市／校長：岩澤健一）の生徒たちと商品の共同開発を行い
1739	718	「お母さんが作る理想の弁当」をコンセプトとした「幕の内弁当」の共同開発を行いました 愛媛県（知事：中村時広）、学校法人愛媛学園愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市旭町107番地／校長：渡邊雅子）との三者合同企画“学生おむすびレシピコンクール”を通じ共同開発した商品「愛媛ふるさとおむすびセット」
1759	724	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、神奈川県立商工高等学校（所在地：神奈川県横浜市保土ヶ谷区／校長：坂本和彦）の生徒たちと商品の共同開発を行い
1760	724	地域密着プロジェクト「ファミものづくりアカデミー」として、神奈川県立商工高等学校（所在地：神奈川県横浜市保土ヶ谷区／校長：坂本和彦）の生徒たちと商品の共同開発を行い
1772	729	大塚食品株式会社（本社：大阪市中央区／以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都市東山区）家政学部食物栄養学科の学生と、“がつりだけどヘルシー”をテーマに考案したお弁当とおむすびを共同開発しました パン粉をつけて焼き上げる鶏肉の調理方法や、彩り鮮やかな盛り付けなど、食と健康の専門知識を多角的に学ぶ食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰まった商品です。ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンカリ”（※）を使用しています
1773	729	大塚食品株式会社（本社：大阪市中央区／以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都市東山区）家政学部食物栄養学科の学生と、“がつりだけどヘルシー”をテーマに考案したお弁当とおむすびを共同開発しました パン粉をつけて焼き上げる鶏肉の調理方法や、彩り鮮やかな盛り付けなど、食と健康の専門知識を多角的に学ぶ食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰まった商品です。ご飯の一部に、大塚食品の“マンナンカリ”（※）を使用しています
1781	735	ファミリーマートと出雲農林高等学校は、2012年から「ファミものづくりアカデミー」として、商品の共同開発に取り組んでおります。2回目となる今回は、食品科学科および動物科学科77名の受講生の中から代表者10名と“出雲農林高校らしさ”をテーマに、2013年6月から商品の共同開発
1782	735	ファミリーマートと出雲農林高等学校は、2012年から「ファミものづくりアカデミー」として、商品の共同開発に取り組んでおります。2回目となる今回は、食品科学科および動物科学科77名の受講生の中から代表者10名と“出雲農林高校らしさ”をテーマに、2013年6月から商品の共同開発
1826	755	愛媛県（知事：中村時広）、学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市／校長：渡邊雅子）との三者合同企画“学生デザートレシピコンクール”を通じ共同開発した商品 このたびの“学生デザートレシピコンクール”は、同校の製菓・製パン科と、調理師科・カフェ科・ダブルライセンスコースの学生を対象に、「秋をイメージしたデザート」をテーマに、社会と関わり、地域とつながる「地域連携」活動の授業のカリキュラムの一環として実施いたしました

1827	756	ファミリーマートの女性向けの商品開発プロジェクトチーム「ファミめし女子部」と、東京家政大学（所在地：東京都板橋区／理事長：清水司）の学生との共同開発商品
1828	756	ファミリーマートの女性向けの商品開発プロジェクトチーム「ファミめし女子部」と、東京家政大学（所在地：東京都板橋区／理事長：清水司）の学生との共同開発商品
1829	756	ファミリーマートの女性向けの商品開発プロジェクトチーム「ファミめし女子部」と、東京家政大学（所在地：東京都板橋区／理事長：清水司）の学生との共同開発商品
1830	757	大塚食品株式会社（本社：大阪市中央区／以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都市東山区）家政学部食物栄養学科の学生と商品の共同開発を行い 第6弾となる商品は、“季節感”と“彩り”をテーマに、大塚食品の“マンナンヒカリ” ※1 を使用した“混ぜご飯”のおむすびと、おむすびとの相性も良い根菜のスープの2種類で、食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰ま
1831	757	大塚食品株式会社（本社：大阪市中央区／以下大塚食品）は、京都女子大学（所在地：京都市東山区）家政学部食物栄養学科の学生と商品の共同開発を行い 第6弾となる商品は、“季節感”と“彩り”をテーマに、大塚食品の“マンナンヒカリ” ※1 を使用した“混ぜご飯”のおむすびと、おむすびとの相性も良い根菜のスープの2種類で、食物栄養学科の学生ならではの創意工夫が数多く詰ま
1832	758	和歌山大学教育学部附属小学校（所在地：和歌山県和歌山市／校長：船越勝）4年C組の児童たち“ポンチ Jr.”と共同開発した
1836	762	ファミリーマートの地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、宇都宮短期大学附属高等学校（所在地：栃木県宇都宮市／学校長：須賀淳）の生徒たちと共同開発した
1837	762	ファミリーマートの地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、宇都宮短期大学附属高等学校（所在地：栃木県宇都宮市／学校長：須賀淳）の生徒たちと共同開発した
1840	765	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、千葉県立館山総合高等学校（所在地：千葉県館山市／校長：安田健治）の生徒たちと商品の共同開発を行い
1841	765	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、千葉県立館山総合高等学校（所在地：千葉県館山市／校長：安田健治）の生徒たちと商品の共同開発を行い
1845	768	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、静岡県立沼津西高等学校（所在地：静岡県沼津市）、静岡県立駿河総合高等学校（所在地：静岡県静岡市）、静岡県立松崎高等学校（所在地：静岡県賀茂郡松崎町）、静岡県立静岡農業高等学校（所在地：静岡県静岡市）の4校の生徒たちと商品の共同開発
1846	768	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、静岡県立沼津西高等学校（所在地：静岡県沼津市）、静岡県立駿河総合高等学校（所在地：静岡県静岡市）、静岡県立松崎高等学校（所在地：静岡県賀茂郡松崎町）、静岡県立静岡農業高等学校（所在地：静岡県静岡市）の4校の生徒たちと商品の共同開発
1847	768	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、静岡県立沼津西高等学校（所在地：静岡県沼津市）、静岡県立駿河総合高等学校（所在地：静岡県静岡市）、静岡県立松崎高等学校（所在地：静岡県賀茂郡松崎町）、静岡県立静岡農業高等学校（所在地：静岡県静岡市）の4校の生徒たちと商品の共同開発
1848	768	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、静岡県立沼津西高等学校（所在地：静岡県沼津市）、静岡県立駿河総合高等学校（所在地：静岡県静岡市）、静岡県立松崎高等学校（所在地：静岡県賀茂郡松崎町）、静岡県立静岡農業高等学校（所在地：静岡県静岡市）の4校の生徒たちと商品の共同開発
1853	771	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」として、福島県立平商業高等学校（所在地：福島県いわき市／校長：松田泰夫、以下同校）の生徒たちと共同開発したパン
1857	774	千葉県立木更津東高等学校家政科の3年生合計40名と、2014年7月から約7か月かけて、担当教諭やファミリーマート商品開発担当との意見交換などを行いながら、商品の共同開発を行い
1860	776	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」の一環として、富山県立新湊高等学校（所在地：富山県射水市／校長：上田為久）の生徒と共同開発したパン
1861	776	地域密着プロジェクト「ファミまものづくりアカデミー」の一環として、富山県立新湊高等学校（所在地：富山県射水市／校長：上田為久）の生徒と共同開発したパン
1863	778	神奈川県立商工高等学校（所在地：神奈川県横浜市保土ヶ谷区／校長：坂本和彦）の生徒たちと商品の共同開発した

1864	779	愛媛県（知事：中村時広）、学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市／校長：渡邊雅子、以下同校）との三者合同企画“学生レシピコンクール”を通じ共同開発
1865	779	愛媛県（知事：中村時広）、学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校（所在地：愛媛県松山市／校長：渡邊雅子、以下同校）との三者合同企画“学生レシピコンクール”を通じ共同開発
1866	780	千葉県立千葉女子高等学校家政科の3年生14名と、2014年9月から約6か月かけて、担当教諭やファミリーマート商品開発担当との意見交換などを行いながら、商品の共同開発を行いました
1879	783	「プロに挑戦！ファミリーマート一校一品プランニングコンテスト『ファミマものづくりアカデミー』」は、ファミリーマートと岡山県高等学校商業教育協会が協力し、2012年度から開催しているコンテストです。このたびは、2014年6月から“県産食材を使用した300円以内のスイーツ”をテーマに商品アイデアを募り、合計16校327案の中から、倉敷鷺羽高等学校の「三味一体！！わしゅクリーム」がファミリーマート賞に決定いたしました
1891	792	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した 管理栄養士として、病院の栄養管理に長年携わる臨床栄養学のプロフェッショナルであり、同大学看護栄養学部の教授を務める桑原節子氏監修のもと、塩分や栄養バランスに配慮した食事をコンセプトに共同開発した
1892	792	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した 管理栄養士として、病院の栄養管理に長年携わる臨床栄養学のプロフェッショナルであり、同大学看護栄養学部の教授を務める桑原節子氏監修のもと、塩分や栄養バランスに配慮した食事をコンセプトに共同開発した
1894	794	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した弁当第2弾
1896	796	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した弁当第3弾
1902	798	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した弁当第4弾 塩分や栄養バランスに配慮し「おいしく食べて、適塩サポート。」をテーマのもと共同開発した弁当
1903	799	「わかやまポンチ」プロジェクト第6弾として、和歌山大学教育学部附属小学校（所在地：和歌山県和歌山市／校長：船越勝）4年A組の児童たち“ポンチ Jr.”と共同開発した
1905	801	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した弁当第5弾として、「蓮根入りメンチカツ弁当」
1908	804	淑徳大学（所在地：千葉県千葉市／学長：足立勲）看護栄養学部の教授を務めるとともに、管理栄養士でもある桑原節子氏監修のもと開発した弁当第6弾 「おいしく食べて、適塩サポート。」をテーマに、塩分や栄養バランスに配慮して共同開発した弁当
1917	810	光塩学園調理製菓専門学校（所在地：札幌市中央区／理事長・学校長：南部コンクイアンしず子）の学生たちと共同開発したスイーツ3種類
1918	810	光塩学園調理製菓専門学校（所在地：札幌市中央区／理事長・学校長：南部コンクイアンしず子）の学生たちと共同開発したスイーツ3種類
1919	810	光塩学園調理製菓専門学校（所在地：札幌市中央区／理事長・学校長：南部コンクイアンしず子）の学生たちと共同開発したスイーツ3種類
1927	814	北海道三笠高等学校（所在地：三笠市若草町／校長：佐々木淑子）の学生たちと共同開発したスイーツ第1弾 北海道三笠高等学校は、調理師コース・製菓コースを擁しており、各種の料理コンテストに入賞するなど、食のスペシャリストを輩出している学校です
1928	815	ファミリーマート×北海道三笠高等学校製菓部 共同開発スイーツ第2弾
1929	816	北海道三笠高等学校（所在地：三笠市若草町／校長：佐々木淑子）の学生たちと共同開発したスイーツ第3弾として、「道産じゃがいもブラン」
1935	819	「わかやまポンチ」プロジェクト第7弾として、和歌山大学教育学部附属小学校（所在地：和歌山県和歌山市、校長：船越勝）4年B組の児童たちと共同開発した和歌山県のご当地スイーツ
1937	821	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、鳥取県立米子高等学校（所在地：鳥取県米子市／校長：末次壽也）との協働開発商品

1938	821	地域密着プロジェクト「ファミマものづくりアカデミー」として、鳥取県立米子高等学校（所在地：鳥取県米子市／校長：末次壽也）との協働開発商品
------	-----	--

## ファミリーマート「地元メーカーとの連携」

商品番号	記事番号	地元メーカーとの連携
133	58	兵庫県の老舗高級昆布佃煮メーカー・株式会社誠味(本社:兵庫県神戸市/代表取締役社長:柳本一郎)とのコラボレーションしたおむすび
192	80	京都・東山の京漬物の老舗『ぎをん八百伊』とコラボレーションをしたおむすび
551	212	竹下製菓株式会社(本社:佐賀県小城市/代表取締役社長:竹下敏昭)が販売する九州でおなじみのアイスクリーム「ブラックモンブラン」とコラボレーションしたデザート「ブラックモンブランデ
599	233	竹下製菓株式会社(本社:佐賀県小城市/代表取締役社長:竹下敏昭)が販売する九州でおなじみのアイスクリーム「ブラックモンブラン」とコラボレーションしたデザート「ブラックモンブランデ
600	233	竹下製菓株式会社(本社:佐賀県小城市/代表取締役社長:竹下敏昭)が販売する九州でおなじみのアイスクリーム「ブラックモンブラン」とコラボレーションしたデザート「ブラックモンブランデ
1780	734	三重県桑名市に本社を置く総合食品メーカー“ヤマモリ株式会社”(本社:三重県桑名市、以下ヤマモリ)監修のもと