

## ☆商品概要①

### ◆宮城県産「ひとめぼれ」を使用した米粉パン（3品目）

【発売期間】 2008年11月11日（火）～12月1日（月）

※3週間の期間限定販売

【販売地域】 関東と東北地区のサークルKとサンクス合計1,984店

※関東地区1,423店、東北地区561店、宮城県113店  
（店舗数は2008年9月末現在）



#### ●宮城県産米粉使用のパン

・宮城県産「ひとめぼれ」の米粉をパン生地に使用したプレーンタイプのパンです。「ひとめぼれ」の特徴を生かして「ふんわり」「もちり」したパンに仕上がっており、お米の風味と香りを楽しめます。

・105円(税込)



#### ●ジヨウセンみそ使用メロンパン ミルククリームサンド

・宮城県産「ひとめぼれ」の米粉を使用したパン生地に、仙台味噌のトップメーカー「ジヨウセン」の宮城県産大豆と米を使用した仙台味噌を入れたメロン皮をのせて焼き上げました。味噌の風味とサンドしたミルククリームの滑らかな口あたりが抜群です。

・137円(税込)



#### ●宮城県蔵王産牛乳使用のミルククリームパン

・宮城県産「ひとめぼれ」の米粉を使用したパン生地に宮城県蔵王産の牛乳を使用したミルククリームを包みました。濃厚なミルククリームの味が、口の中に広がる逸品です。

・126円(税込)

### ◆「むすび丸」による東京での店頭PRを実施！！

オリジナルパンの発売日である11月11日（火）に、サークルK晴海センタービル店（東京都中央区）で、仙台・宮城DCのイメージキャラクター「むすび丸」による店頭PRを行います。

【日時】 2008年11月11日(火) 11:30～13:00予定

【場所】 サークルK晴海センタービル店 住所：東京都中央区晴海2-5-24 晴海センタービル

## ☆商品概要②

### ◆宮城県石巻産「金華さば」などを使用した押し寿司（3品目）

#### 【発売期間】

- ・「さばの押し寿司（石巻産金華さば使用）」…2008年11月18日（火）～12月1日（月）
  - ・「銀鮭の押し寿司（石巻産金華ぎん使用）」…2008年12月2日（火）～12月15日（月）
  - ・「さんまの押し寿司（宮城県女川産さんま使用）」…2008年12月16日（火）～12月29日（月）
- ※各2週間の期間限定販売

#### 【販売地域】

関東と南東北（宮城・山形・福島）地区のサークルKとサンクス合計1,724店  
※関東地区1,423店、南東北地区188店、宮城県113店  
（店舗数は2008年9月末現在）



#### ●さばの押し寿司（石巻産金華さば使用）

- ・親潮と黒潮がぶつかる世界有数の漁場、宮城県金華山沖周辺で獲れた脂の乗った「金華さば」を使用しました。独自に配合した調味酢を使用し、長時間熟成させてまろやかな味に仕上げました。
- ・495円（税込）



#### ●銀鮭の押し寿司（石巻産金華ぎん使用）

- ・金華山がある牡鹿半島周辺の環境に恵まれた養殖場で育てられた銀鮭「金華ぎん」を使用しました。さっぱりとした旨みがあり、脂ののりがいい「金華ぎん」と酢飯の相性が抜群です。
- ・495円（税込）



#### ●さんまの押し寿司（宮城県女川産さんま使用）

- ・全国でも有数のサンマ水揚げを誇る女川港で今年水揚げされたばかりのサンマを使用しました。鮮度の良いサンマを手早く加工して独自に調味した酢に漬け込み、さらに炙ることによって香ばしさを加えました。
- ・495円（税込）

※南東北地区（宮城・山形・福島）で発売する押し寿司については、宮城県産のササニシキを使用しています。