

横浜ウォーカー×神奈川県×セブン-イレブン

神奈川盛り上げ隊 出陣!! ~秋の陣~

神奈川県、セブン-イレブン、横浜ウォーカーがコラボして神奈川県の魅力をお届け!

ジモト食材 & 人気店がコラボ ボリユーミーな 限定弁当登場

発売中 ※やわらかミルクコッペは9/29(火)から発売

食欲の秋に ぴったり!



私たちがメニューを考えました!



◎後列左から(株)蔵野 商品開発部・中村寿徳さん、横浜ウォーカー編集長・山本篤史、セブン-イレブン・ジャパン・大川裕さん、石塚勇樹さん、エースペーカリー(株)開発室・山中寛司さん／前列左からフジフーズ(株)深浦 智さん、YW編集担当・田口亜弥、セブン-イレブン・ジャパン浜田愛子さん、神奈川県庁・田中一登さん

津久井味噌をたっぷり使った 神奈川の味! 味噌豚弁当 (津久井味噌使用)

¥560

◎柔らかなロース豚とバラ肉を津久井味噌で漬け込んで焼き上げた。隠し味にハチミツを加えまろやかに。ガッツリ食べられるようご飯の量は270g!



こだわりました

味噌漬けた豚肉をセブン-イレブン専用の炭火焼成機で焼き、風味豊かに仕上げた。香ばしく食欲をそそる



残暑の疲れがまだ残っているみたい。肉を食べてパワーチャージしたい! (編集長)



神奈川で有名なトシ漬をイメージし、津久井味噌で味噌豚にしてみました? (県庁・田中)



豚肉は疲労回復にも◎。味噌豚を炭火焼にしたパワ-弁当を作ろう (セブン・石塚)

ジャン

津久井味噌って?

1885(明治18)年創業、県の味噌蔵で製造。「かながわブランド」登録の県固有大豆品種「津久井在来」使用。

食べました!



炭火焼の肉が柔らかく、甘い味付の味噌が香ばしいので、食欲をかきたてられますね。これでしっかりスタミナ回復です!

きんたろう牛乳の やわらかミルクコッペ

¥138 (9/29(火)～)

◎しっとりしたコッペパン生地に、きんたろう牛乳を加えた口どけ柔らかなクリームをたっぷりサンド。フワッとやわらか食感スイーツのような感覚



子供から年配の方まで人気の方まで人気のきんたろう牛乳を使って、何かデザート的なもの!

ジャン

こだわりました

しっとりとした生地のお食感を出すために、あらかじめ発酵させた生地を練り込む製法で、生地作りを工夫



重慶飯店監修 麻婆ナス丼

¥498

◎2種類の豆板醤と、甜麵醬(てんめんじょう)・豆鼓醬(とうちじょう)の4種の醬を使った甘辛仕立てのソースで炒める。米酢の酸味が味を引き立てる



中華街で4店舗、創業56年という老舗の重慶飯店さんは人気です。味も保証済み

お弁当でも人気の中華で本格的な丼を作りたい。中華街で老舗といえは...?



ジャン



名店の味



麻婆茄子丼 ¥1,080。重慶飯店新館レストラン平日ランチ(9/24(火)～10/2(金)限定)

食べました!



四川料理の重慶飯店さん監修なのでピリっとした辛さはもちろん、酸味がきいているのでしょくなくご飯が進みます!