

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 ボリュームミミな 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 びったり!



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!