NEWS RELEASE





2023年2月8日

セブン-イレブン・ジャパン×イトーヨーカ堂

合同フェア 第3弾「中華フェア」を実施 新たにフェア内での商品分野の連携がスタート

株式会社セブン - イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:永松 文彦、以下 SEJ) と株式会社イトーヨーカ堂(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:山本 哲也、以下 IY) は、合同フェアの第3弾として、「中華フェア」を実施いたします。

「SEJ・IY・パートナーシップ(通称: SIP)」の販売促進の分野における連携として、2022年 10 月に合同フェア第 1 弾「#めちゃハピハロウィン」、2023年 1 月に第 2 弾「#めちゃハピいちごフェア」を実施いたしました。店頭での共通ポスターや、両社のアプリや公式 SNS を活用したクーポンキャンペーンなどを連携して行った結果、両社の SNS のフォロワー数が増加する相互送客効果が確認できました。

今回の「中華フェア」では販促分野での連携に加えて、新たに商品分野で「監修先の共通化」「レシピの一部共通化」の連携を開始いたしました。IY が過去 2 回監修商品を販売している、老舗中国料理店「赤坂四川飯店」(運営:民権企業株式会社、本社:東京都千代田区、代表取締役社長:陳建太郎)監修の本格的な中華料理をご自宅で楽しめる商品として、SEJから4アイテム、IYから11アイテムの計15アイテム発売いたします。

SEJと IY は、今後もグループシナジーを活かし、楽しいお買い物体験を通じて、お客様の生活を豊かにするご提案をしてまいります。



第1弾期間中に約10万人増加し、500万人を突破。第2弾期間中に約40万人増加し、573万人を突破。

第 1 弾期間中に約 4.5 万人増加し、67 万人を突破。 第 2 弾期間中に約 14 万人増加し、83 万人を突破。

※第1弾は10月中旬、第2弾は1月上旬に約10日間フェア実施

【赤坂四川飯店について】

1958年、料理人・陳建民氏が東京・田村町(現在の西新橋)に最初の四川飯店を創業(現在は閉店)。
1970年に赤坂四川飯店をオープンし、その後全国各地に店舗を展開。「料理は愛情。愛情のない料理はダメよ」をモットーに、日本各地に四川料理を広めていった。赤坂四川飯店名物として知られる「陳マーボドーフ」や「担々麺」など本格的な四川料理が楽しめる。現在は陳建一氏(2代目)と建太郎氏(3代目)が伝統の味をお客様に届けている。

【販売促進・商品分野での連携】「中華フェア」

◆フェア開始日: SEJ は 2 月 15 日 (水) ~2 月 27 日 (月) まで IY は 2 月 15 日 (水) ~2 月 21 日 (火)

: SEJ 21,323 店舗、IY125 店舗 (2023 年 1 月末現在)

◆取り組み内容:

◆実施店舗

1、老舗中華料理店「赤坂四川飯店」監修商品の発売(計 15 アイテム)

- 2、両社店頭にて共通ポスターの使用
- 3、両社 SNS アカウントをフォロー&リツイートでお客様プレゼント (2月 21日まで) 両社共通アプリ会員様に購買条件付きでクーポン配布を実施 (2月 27日まで)



【イトーヨーカドー商品概要一例】





◆商品名:赤坂四川飯店監修 麻婆豆腐

◆価格:398円(税込429円)

◆販売日:2月15日(水)~2月21日(火)

◆エリア:首都圏・山梨・長野・静岡

◆特 長:名物メニュー「陳マーボドーフ」を目指して、お店でも使用している四川 郭県豆板醬 と指定の辣油・花椒油などを使用した本格的な辛さと香りの麻婆豆腐。甘辛く味付けした「豚肉みそ」とふっくらとした絹豆腐、秘伝調味料の香りとら味が合わさり、食欲をそそる味わいです。別添の花椒をお好みでかけて、さらに痺れる辛さを

楽しめます。

◆商品名:赤坂四川飯店監修 帆立干し貝柱入り焼売

◆価格: 4個 480円(税込 518円) 6個 720円(税込 777円)

◆販売日:2月15日(水)~2月21日(火)

◆エリア:全店

◆特 長:赤坂四川飯店レシピに習い粗挽きの豚肉と

帆立の干し貝柱の旨みと、たまねぎの甘みが 特長。たれ無しでも美味しい、しっかりと した味付けのやわらかでジューシーな焼売

です。









◆商品名:赤坂四川飯店監修油淋鶏弁当

◆価格:598円(税込645円)

◆販売日:2月15日(水)~2月21日(火)

◆エリア:全店

◆特 長:鶏本来の食感のあるジューシーで薄衣な唐揚 げを使用。唐揚げをさっぱり食べられる、

けを使用。暦揚けをさっはり食べられる、 ほど良い酸味とごま油の効いた香りの良い 赤坂四川飯店レシピのソースを再現。たっぷ

りとねぎをトッピングしました。

◆商品名:赤坂四川飯店監修 ワンタンメン

◆価格: 528円(税込 570円)

◆販売日:2月15日(水)~2月21日(火) ◆エリア:首都圏・新潟・山梨・長野・静岡

◆特 長:赤坂四川飯店レシピに習い、陳建一氏が 監修した調味料「美味湯(メイウェイ タン)」を使用した、旨味のあるスープが 特徴、熟成をかけることで細種ながら

特徴。熟成をかけることで細麺ながら、 レンジアップしてもコシがある麺に 仕上げました。海老の味がしっかり感じ られる皮までぷりぷりのワンタンです。





【セブン - イレブン商品概要一例】

(** * 四 N) 飯店



◆商品名:赤坂四川飯店監修 麻婆チャーハン

◆価格:600円(税込648円)

◆販売日:2月14日(火)より、順次発売

◆エリア:全国

◆特 長:赤坂四川飯店の看板商品である、麻婆豆腐と チャーハンを一度に楽しめます。麻婆豆腐は、 豆腐や挽肉を豆板醤、唐辛子、ラー油と炒め、 最後に花椒(ホアジャオ)を加えた香りと痺れが 味わえる本格的な仕立てです。チャーハンは ねぎ油で卵とご飯を香り良く炒め、野菜、貝柱の

旨味を閉じ込めた上品な味わいです。

◆商品名:赤坂四川飯店監修 麻婆麺

◆価格:600円(税込648円)

◆販売日:2月13日(月)より、順次発売

◆エリア:全国

◆特 長:麻婆豆腐とラーメンを合わせた麻婆麺です。 麻婆豆腐は長期間熟成して旨味をじっくり引き 出した四川朝泉豆板醬、唐辛子、辣油を炒め 最後に花椒加えた、香りと痺れが特長です。

スープは麻婆豆腐を引き立たせる醤油味です。





鬱***四內該店



◆商品名:赤坂四川飯店監修 担々麺 ◆価格:600円(税込648円)

◆販売日:2月14日(火)より、順次発売

◆エリア:全国

◆特 長:鶏・豚ガラベースに、胡麻の風味が際立つ 芝麻醬 を加えたすっきりとキレのある スープに仕立てました。具材は辣油で和えた もやし、肉味噌、白髪ねぎ、チンゲン菜を盛り

付けています。

◆商品名:赤坂四川飯店監修 ホイコーロー

◆価格: 450円(税込 486円)

◆販売日:2月12日(日)より、順次発売

◆エリア:全国

◆特 長:赤坂四川飯店の人気メニューであるホイコーロー。赤坂四川飯店こだわりの原材料に近い豆板醤、豆鼓醤を具材と一緒に炒めました。本格的なコクと香りをお楽しみ

いただけます。





※今回 SEJ の中華フェアでは、赤坂璃宮監修商品が1品、南国酒家監修商品が3品ございます。

ご参考

【SEJ・IY・パートナーシップ(通称:SIP) 取り組み概要】

お客様の消費行動や生活に対する価値観が大きく変容する環境のもと、幅広いお客様のニーズの変 化に対応するため、両社の強みを活かした連携強化に取り組んでまいります。

◆連携する取り組みテーマ

- 商品・サービス:顔が見える野菜、ミールキット、カップデリ、スイーツなどの相互供給
- 販売促進:フェアの合同開催、アプリを通じた相互送客など
- 店舗オペレーション: 7NOW、イトーヨーカドーネットスーパー、地域包括連携協定など
- ※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税8%で表示しております。
- ※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります。 ※画像はイメージです