

長野県限定発売  
期間・数量限定

2008年8月13日

## 長野県産の牛肉を初めて使用！ 「信州アルプス牛の牛めし」を新発売！

～8/18（月）より長野県内のセブン-イレブンにて数量限定発売～

セブン-イレブンは、長野県産銘柄牛“信州アルプス牛”を初めて使用した「信州アルプス牛の牛めし」（税込 680 円）を、2008 年 8 月 18 日（月）より長野県内のセブン-イレブン 351 店（7 月末現在）にて、約 2 週間の期間・数量限定で発売いたします。

今回の商品は、地産地消の取り組みのひとつとして、県産銘柄牛“信州アルプス牛”をセブン-イレブンとして初めて使用。牛肉の旨味を丸ごと味わえる牛めしに仕立てました。“信州アルプス牛”は、信州の豊かな自然環境の下、飼料等が定められたマニュアルに基づき飼育された、安全・安心の牛です。今回は、JA 全農長野様のご協力をいただき、“信州アルプス牛”の認定シールを貼付し、生産履歴を明確にしました。

セブン-イレブンでは、今後も地産地消、地元のご当地メニューに取り組みながら、地元の皆様のニーズにお応えする商品開発に努めてまいります。

### 《「信州アルプス牛の牛めし」（税込 680 円）の商品特徴》



“信州アルプス牛”  
認定シール

- 県産銘柄牛“信州アルプス牛”をセブン-イレブンとして初めて使用した商品
- 口どけ良く甘みある脂が特徴の“ばら肉”、肉本来の旨味を味わえる“もも肉”等、味わいと食感のバランスを活かした牛肉を使用。また御飯と牛肉の間には味染みの良い牛蒡煮と玉ねぎ煮を盛りつけ
- 味付けは、たまり醤油をベースに、牛蒡や玉ねぎの旨味を加えた甘めのたれを使用。味のアクセントが楽しめるよう“ばら肉”と“もも肉”は、しゃぶしゃぶの様にさっと煮込み、“ももばら肉”は、しっかり煮込んで佃煮状に仕上げ
- 御飯も、牛肉と野菜を煮た煮汁で炊き込み、商品全体で“信州アルプス牛”の旨味をご堪能いただける仕立てに

以 上