



2009年8月11日

4日間限定！！

『とやま牛炭火炙り焼肉の棒寿司』新発売

～8/13(木)より富山県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、富山県富山市のこだわりの生産者「(有)池多ファーム」で飼育された“とやま牛”使用の『とやま牛炭火炙り焼肉の棒寿司』(税込830円)を、富山県内のセブン-イレブン全店(7月末現在16店)にて8月13日(木)から4日間の期間および地域限定で発売いたします。

今回の商品は、本年3月に発売しご好評いただきました「とやま牛の牛めし」(税込680円)、6月発売の「とやま牛のメンチカツバーガー」(税込360円)(※ともに販売を終了しております)、7月に発売し、好評発売中の「とやま牛の押し寿司」(税込180円)に続く“とやま牛”使用商品第4弾になります。「とやま牛の押し寿司」を、行楽や帰省で人が集まるお盆の時期に、ボリュームのある棒寿司タイプに規格を変えて発売するものです。澄んだ空気と美味しい水、品質の良い飼料で育まれた、肉質の良さが特長の“とやま牛”のもも肉を使用しました。押し寿司の消費が高い富山県に向けた商品となります。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

『とやま牛の炭火炙り焼肉の棒寿司』(税込830円)



7月発売
とやま牛の押し寿司(税込180円)

【商品の特徴】

- ・ こだわりの生産者「池多ファーム」で飼育された、安全・安心な富山の銘柄牛“とやま牛”を使用した棒寿司
- ・ 椎茸と和えた“とやま牛”を酢飯で巻き、小松菜をのせ、さらに炭火で炙り焼にした“とやま牛”のもも肉で巻いた棒寿司
- ・ 行楽や帰省で人が集まる機会が多いお盆の時期にぴったりな、一口大の詰め合わせ

【(有)池多ファームのご紹介】

- ・ 100%自家生産した牧草を牛に給与
- ・ 牛から排出された糞尿は発酵処理施設にて堆肥化され、有機肥料として水田や牧草地へ還元、その牧草地で生産された牧草・稲わらが牛の飼料となる「循環型農業」を実践

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sei.co.jp/>