

2014年12月8日

セブン-イレブン初！銘柄豚「平田牧場三元豚」を豚まんに使用！

『平牧三元豚の豚まん』を新発売！

～12月9日（火）より山形県のセブン-イレブンにて期間限定で発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、12月9日（火）より山形県内のセブン-イレブン全店（11月末現在167店舗）にて、山形県の銘柄豚である平田牧場三元豚を使用した『平牧三元豚の豚まん』を発売いたします。

平牧三元豚は、3種の純粋種（ランドレース、デュロック、パークシャー等）を交配して作り出した豚に、独自の指定配合飼料を与えてじっくり飼育する事で、肉のきめが細かく、程よい歯応えで旨みが特長のブランド豚です。特に、真っ白でべたつかず甘く上質な脂肪は風味の違いを決定付け、プロの料理人からも高い評価を得ております。

今回の商品は、セブン-イレブンの専用工場にて、初めて平牧三元豚を豚まんを使用し、具材や生地こだわったオリジナル商品です。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良な食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発を通じて、地域の活性化により一層努めてまいります。

『平牧三元豚の豚まん』

149円（税込160円）



- 山形県地区において、知名度の高い銘柄豚“平田牧場三元豚”を中具に使用
- 生地は、数種類の小麦をブレンドし、弾力がありながらも口どけの良さが特長
- 中具は、食べ応えのあるサイズに仕上げた豚肉と玉ねぎ、たけのこ、椎茸等を混ぜ合わせ、素材本来の味が楽しめる味付け
- 総重量約 130g

セブン-イレブンホームページはこちら

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

以上