



セブン-イレブン 1号店オープン 35周年記念商品！

2009年5月14日

江戸時代から続く伝統の味を再現しました 『東京の味 深川めし』新発売！

5/15(金)より江東区、江戸川区のセブン-イレブンにて限定発売

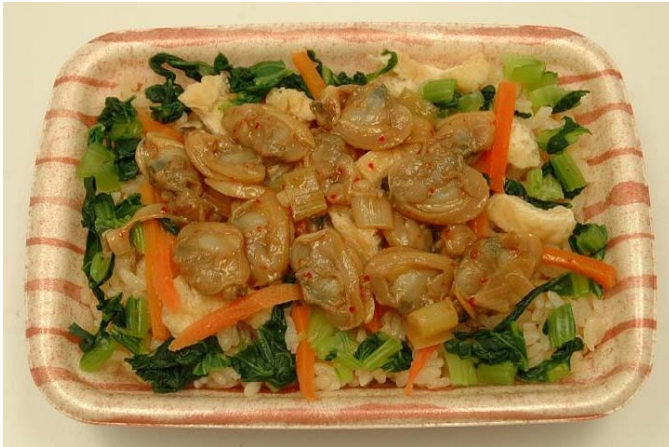
セブン-イレブン・ジャパンは、5月15日(金)より『東京の味 深川めし』(税込 330円)を、東京都江東区、江戸川区のセブン-イレブン全店(4月末現在 116店)で発売いたします。

今回の商品は、日本五大銘飯のひとつである“東京の深川めし”を再現。江戸甘味噌を使い、あさりの風味を活かしました。売り場ではPOPを設置し、東京で昔から伝わる味をお客様に訴求いたします。

また、発売日の5月15日は、35年前に江東区でセブン-イレブンの1号店がオープンした日であり、そのオープン日に合わせた発売となります。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化をメニューに取り入れ、お客様の嗜好に合わせた商品開発に努めてまいります。

『東京の味 深川めし』(税込 330円)



【設置 POP】



深川めしとは

- ・江戸時代、漁師達が船の上で、生のアサリと葱を入れた味噌汁を、白い御飯にかけて食べたのが由来とされている
- ・忙しい合間に食べられる上、栄養価も高いことから、江戸中に広まった庶民的な料理

- ◇ アサリの煮汁と江戸甘味噌で炊き込んだ御飯に、江戸甘味噌で煮込んだアサリと、江戸菜、人参、油揚げを彩り良く盛り付け
- ◇ 江戸菜は、しゃきしゃきとした食感を活かし、アサリは風味を活かすために隠し味として一味唐辛子を使用
- ◇ 江東区、江戸川区のセブン-イレブン店舗にて限定販売

<江戸甘味噌について>

- ・三河「八丁味噌」の旨みと、京都「白味噌」の上品さを兼ね備えた味噌で、文字通り「甘み」が特徴(塩分は普通の味噌に比べて約半分)
- ・光沢のある茶褐色で、「とろり」とした独特な風味が味のポイント
- ・国内唯一の醸造元「日本味噌株式会社」から、料亭、外食産業へ供給
- ・東京都地域特産品認証食品



以上