

圧巻の肉厚！“肉系弁当”販売好調！ 「ロースとんかつ弁当」を新発売！

8月1日（火）から、2つのエリアで別規格で発売

- 『ハーブ三元豚のロースとんかつ弁当』…東京都 千葉県 埼玉県（一部エリアを除く）、神奈川県
- 『大麦三元豚のロースとんかつ弁当』…全国（首都圏1都6県を除く）

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、社長：古屋 一樹）は、8月1日（火）より、「ロースとんかつ弁当」554円（税込598円）を一部エリア（茨城県、栃木県、群馬県）を除く全国で販売いたします。

本年6月に刷新した“肉系弁当”の「唐揚げ弁当」「ハンバーグ弁当」が販売好調につき本商品に加え、今回新たに厳選した豚肉を使用した「ロースとんかつ弁当」を、エリア毎に別規格で発売いたします。『ハーブ三元豚のロースとんかつ弁当』は、ハーブを飼料にした脂肪と赤味のバランスの良さが特長の“ハーブ三元豚”を使用し、『大麦三元豚のロースとんかつ弁当』は、自家栽培の大麦を飼料にした、きめ細かな脂肪が特長の“大麦三元豚”を使用いたしました。

セブン-イレブンでは、今後も変化し続けるお客様ニーズに対応した、安全・安心で美味しい商品の開発を推進してまいります。

「ロースとんかつ弁当」554円（税込598円）



① 原材料にこだわった 全国2つの規格！

“ハーブ三元豚”
ハーブを飼料にした脂肪と赤味のバランスが特長。

“大麦三元豚”
自家栽培した大麦を飼料にしたきめ細かな脂肪とあっさりとした赤味が特長。

② ボリューム満点の 肉厚とんかつ！

- ・従来と比べて重量約1.2倍！厚さ15mm！
- ・一枚一枚手作業で衣付けし、通常よりも低い温度で時間をかけて揚げることで、厚みがあってもやわらか！
- ・一目で厚みがわかるように盛り付けも工夫！

③ 専用工場で作った オリジナルソース！

- ・セブン-イレブン専用工場での一日3回製造。出来たてのオリジナルソース。
- ・畜肉系の旨味と香味野菜をベースに、工場で“煎りたて”のごまの風味を閉じ込め、とんかつとの相性も抜群！

以上