

平成17年11月14日

道場六三郎氏 監修
こだわりの特製弁当を発売
～『梅煮しめと俵むすび弁当』等、3品目を共同開発～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者(COO):山口俊郎)は、このたび「現代の名工」に選出され、“和の鉄人”として著名な日本料理人・道場六三郎氏に監修いただいた特製弁当を、平成17年11月17日(木)から11月26日(土)までの期間限定商品(17日より実施の「セブン-イレブンご愛顧感謝フェア」限定弁当)として、全国のセブン-イレブン(10,992店舗:平成17年10月末日現在)で発売いたします。

今回発売する特製弁当は、『梅煮しめと俵むすび弁当』(全国販売)と『炭火黒豚カルビ焼肉重』(地区限定販売)、『炭火黒豚ロース焼肉重』(地区限定販売)の3品目です。これらは、当社の商品開発に対する姿勢(①品質重視 ②合成着色料・保存料不使用 ③安心・安全な素材を使用 等)について、道場六三郎氏からご賛同いただき、余分な調味料を使わず素材本来の味を生かすという道場六三郎氏の料理に対する考え方のもと、「より多くのお客様に美味しい弁当を味わっていただきたい」という双方の思いが合致し、共同開発に至った商品です。いずれの商品も、道場六三郎氏が監修し、素材や製法をはじめ細部に渡りこだわり抜いた“料理人ならではの味”が楽しめる弁当となっております。

商品開発にあたっては、「美味しい弁当」「楽しい弁当」「やさしい弁当」という道場六三郎氏の弁当に対する思いをベースに、同氏による全面的なご協力・アドバイスをいただき、試作と検証を積み重ね、美味しさを徹底的に追求いたしました。また、健康志向やシニア層の拡大といったマーケットニーズにも鑑み、①七穀米・発芽玄米を使用 ②調理工程にひと手間追加(野菜を煮るだけでなく後に焼く工程を追加) ③通常の約2倍のだしを使用する等、おかず一品一品の素材や調理法までこだわり、セブン-イレブン独自の製造インフラ・技術で商品化いたしました。

当社は、今回の特製弁当の発売により、より一層幅広いお客様のニーズにお応えできるものと期待しております。また、これまで以上に、魅力ある商品、価値ある商品の開発に取り組み、味・品質ともに差別化された商品の提供を行ってまいります。

道場六三郎氏 監修 セブン-イレブン特製弁当の商品概要

1. 商品名 : 「梅煮しめと俵むすび弁当」

価格 : 580円

発売日 : 11月17日(木)

発売地区 : 全国



商品特性 : ・七穀米と発芽玄米を使用した俵むすびを組み合わせ。

・煮物は、だしの量を通常の約2倍使用。

・煮きることによって汁気を飛ばし、素材の美味しさを引き出す。

・梅干を加えて煮ることによって、これまでにないしっかりとした味わいを実現。

《梅煮しめ具材:かぼちゃ、人参、こんにゃく、里芋、れんこん、梅煮、枝豆》

2. 商品名 : 「炭火黒豚カルビ焼肉重」

価格 : 780円

発売日 : 11月17日(木)

発売地区 : 首都圏(1都3県)



商品特性 : ・旨みがあり、食感の柔らかい鹿児島産黒豚カルビを炭火で焼成。

・ご飯と焼肉の間にごぼうを挟むことで、食感・風味を向上。

・豚肉と相性の良い果汁感たっぷりのあっさりしたタレを添付。

3. 商品名 : 「炭火黒豚ロース焼肉重」

価格 : 780円

発売日 : 11月17日(木)

発売地区 : 首都圏以外



商品特性 : ・旨みがあり、食感の柔らかい鹿児島産黒豚ロースを炭火で焼成。

- ・ご飯と焼肉の間にごぼうを挟むことで、食感・風味を向上。
- ・豚肉と相性の良い果汁感たっぷりのあっさりしたタレを添付。

以上