

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

株式会社イトーヨーカ堂

2006年6月30日

~厳選された「うなぎ」をあじわう~

『夏の土用丑の日』への取り組み

- 暑さに負けない夏の「うなぎ」ご予約開始！ -

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、2006年7月23日(日)・8月4日(金)の「夏の土用丑の日」に合わせ、7月3日(月)より、“うなぎ弁当”的ご予約受付を全国のセブン-イレブン 11,329店(2006年6月末現在)で開始いたします。

・受付締切：7月20日(木)まで お受取り 7月22日(土)・23日(日)・24日(月)

・受付締切：8月1日(火)まで お受取り 8月3日(木)・4日(金)・5日(土)

なお、イトーヨーカドーの「ご予約うなぎ」もご参考までに併せてご案内いたします。

【セブン-イレブンご予約商品】



「国産うなぎ蒲焼重」1,380円(税込)
特製タレ・山椒付き
(味噌漬けは別添容器入り)



「うなぎ蒲焼弁当」795円(税込)
特製タレ 山椒付き

記

1. セブン-イレブンご予約商品の概要

九州産「国産うなぎ蒲焼重」と中国産「うなぎ蒲焼弁当」の2アイテム

厳選された九州産うなぎを使用し、ふっくらと焼き上げた「国産うなぎ蒲焼重」と、履歴の

確認できる中国産を使用し、じっくりと焼き上げた「うなぎ蒲焼弁当」

地域の美味しさを地域のお客様に限定販売

うなぎの有名産地「愛知県」「静岡県」内では、地元産の「うなぎ」を使用した地域限定商品を提供

「生うどん」もラインナップ

土用丑の日に「う」のつく食品、「うどん」「瓜」「馬」「梅干」等を食す風習が各地にあり、「生うどん」を今年からご予約商品として提案

2. 商品内容(価格:税込)

「国産うなぎ蒲焼重」 1,380円

九州産の1年未満の新子と呼ばれるやわらかな「うなぎ」を使用

「タレ」は、うなぎの骨から煮だした本格的なタレ。甘味を押さえたあっさり味

愛知県内では九州産に代え三河一色産うなぎを使用した「国産うなぎまぶし重」を
(1,380円) 地域限定販売

静岡県内では九州産に代え静岡県産のうなぎを使用した「国産うなぎ蒲焼重」を
(1,380円) 地域限定販売

「うなぎ蒲焼弁当」 795円

トレーサビリティが確立された中国産。脂の乗ったうなぎを使用

「土用丑の日生うどん」(2食入り) 360円

北海道産の小麦使用。長時間熟成させコシのある

生うどん (生うどん2袋、つゆ2袋、のり2袋)

しょうが2袋 ねぎ お湯での茹で調理)



セブン-イレブン

「土用丑の日生うどん」 360円(税込)

3. ご予約承り

7月20日(木)までにご予約

お受取り 7月22日(土)・23日(日)・24日(月)

8月1日(火)までにご予約

お受取り 8月3日(木)・4(金)・5(土)

ご参考

イトーヨーカドー「うなぎ」関連のご予約商品について

【店頭でのお渡し商品例】(価格:税込)

「うな重」2アイテムは、ご予約時にお引取り時間をお伺いし、お渡し時間に合わせて、できたてをお渡しします。

「静岡県産うな重」きも吸付き 1,380円

南アルプスを源流とする大井川の伏流水で育てた
静岡県吉田町のうなぎを使用

「うな重」きも吸付き 798円

履歴の確認できる中国産うなぎをじっくりやわら
かく焼き上げたうな重

「うなぎ姿太巻」1,980円

今年初めて登場。鹿児島県産のうなぎ蒲焼で玉子
焼き・ごぼう・人参・椎茸・胡瓜・ねぎ・大葉・わ
さびを巻いた太巻き仕立て



【宅配お届け商品例】(価格:税込・送料込)

指宿の温泉水と地下水で、シラスから丹念に育て
たうなぎを、旨みをひきだす丁寧な職人技で、じっ
くり焼き上げた品。

「福岡県『柳川屋』うなぎせいろ蒸し」(約380g×2) 5,600円

福岡県柳川市に伝わる郷土料理。蒲焼と、旨みをふくんだタレを混ぜ混んだごはんを蒸す
ことにより際立つ美味しさ。

イトーヨーカドー
「静岡県産うな重」きも吸付
1,380円(税込)

ご予約承り: 商品によりご予約締切り日が異なります

7月16日(日)までにご予約 一部商品は7月19日(水)までにご予約

店頭お受取り・宅配お届け 7月21日(金)・22日(土)・23日(日)

インターネットでのご予約承り www.itoyokado.co.jp

以上