

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”の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)

「うなぎ」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。

「静岡県産うなぎ」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

「うなぎ」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  
焼き上げたうなぎ

「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



イトーヨーカドー

「静岡県産うなぎ」きも吸付  
1,380 円 (税込)

【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 380 g × 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込んだごはんを蒸す  
ことにより際立つ美味しさ。

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](http://www.itoyokado.co.jp)