

2006年10月16日

# 味の決め手はセブン-イレブンオリジナルの『辛みそ』! **「辛みそ焼きとん弁当」を新発売!**

## 埼玉県初!ご当地商品を県内限定発売!

セブン-イレブン・ジャパンは、埼玉県東松山市のご当地名物である、豚肉を使用した“東松山やきとり”にセブン-イレブンオリジナルの『辛みそ』をからめた「辛みそ焼とん弁当」(税込495円)を、2006年10月19日(木)より県内704店舗(06年9月末現在:一部地区除く)にて限定発売いたします。今回発売する商品は“東松山やきとり”的特徴である『辛みそ』にこだわりました。“東松山やきとり”各店のこだわりある『辛みそ』を参考に、セブン-イレブン独自にブレンドしたものを地域の味に即して再現しています。やきとりには、食べやすく旨味のある、柔らかな国産豚肉を使用しています。また、県内一部店舗ではこの『辛みそ』を使用した商品として「焼きとん・焼き鳥セット」(税込370円)をおつまみ惣菜として発売中です。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域に愛される商品開発に努めてまいります。

### “東松山やきとり”とは?

埼玉県東松山市の名物。

「鳥肉」ではなく、「豚かしら肉」に辛みの効いたみそダレ『辛みそ』をつけて食べるものの、豚を使いながらも何故か「焼き鳥」として呼ばれ親しまれています。



「辛みそ焼きとん弁当」495円(税込)

### <「辛みそ焼きとん弁当」の主な特徴>

- ① 旨味とコクのある、国産大豆を使用した長期熟成味噌に、唐辛子、にんにく、黒砂糖などをバランスよく混ぜ合わせ、東松山の辛みその味を再現。
- ② 弁当に合い、御飯がすすむ味付けへとひと工夫し、辛みと旨味のバランスがよい仕上がりに。
- ③ 肉は、淡口醤油、沖縄塩などで下味をつけて焼いた柔らかな国産豚肉を使用。旨味のあるバラ肉の身と脂が、さらに美味しさを増強。

以上