

2007年12月7日

-栃木県内で飼育・加工した優良な豚肉を使用-

『炭火で焼いた那須の高原豚カルビ重』新発売

～12/13（木）より栃木県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは2007年12月13日（木）より栃木県那須産の豚肉を使用した弁当『炭火で焼いた那須の高原豚カルビ重』（税込530円）を栃木県内のセブン-イレブン341店（11月末現在）で地区限定にて発売いたします。

今回の商品は、県内に炭火焼設備を持つわらべや日洋株式会社、原料供給メーカーの滝沢ハム株式会社の協力を得て商品化いたしました。飼育にこだわった優良な原材料を使用し、炭火焼きにすることで肉本来の旨味を逃さず、素材を味わえる弁当に仕上げております。

優良な原材料である県産の豚肉は、栃木県内の安全・安心な地産農産物を推進する、社団法人とちぎ農産物マーケティング協会の認定を得て、セブン&アイ・ホールディングスのグループ企業でも共有し、セブン-イレブンのみならず、イトーヨーカドーやデニーズ等で精肉や食材として使用しております。また、本年6月よりセブン-イレブンで発売している「那須の高原豚ハム」（4アイテム、関東地区限定販売）やサンドイッチの「那須の高原豚のポンレスハムサンド」（栃木茨城地区限定販売）もご好評をいただいております。

今後も引き続き、地元の食材を使用し、安全・安心を第一に、美味しい商品の開発に努めてまいります。



『炭火で焼いた

那須の高原豚カルビ重』530円（税込）

柔らかな肉質と旨みのある『那須の高原豚』を炭火でじっくりと焼き上げ、特製のタレで味付けをした風味豊かな弁当。

- 発売日 : 2007年12月13日（木）
発売地区 : 栃木県内のセブン-イレブン341店舗（11月末日現在）
商品名 : 『炭火で焼いた那須の高原豚カルビ重』
価 格 : 530円（税込）

以 上