

2008年3月18日

室蘭の人気メニュー！ **「直巻おむすび炭火焼室蘭風焼鳥(豚精)」を新発売！**

～3／20(木)より北海道のセブン-イレブンで限定発売～

セブン-イレブンは、室蘭名物“室蘭焼鳥”を使用した「直巻おむすび炭火焼室蘭風焼鳥(豚精)」(税込150円)を、2008年3月20日(木)より北海道内のセブン-イレブン819店舗(2月末現在)にて発売いたします。

今回の商品は、焼鳥店が多数点在し、『焼鳥の町』として知られている室蘭市の“室蘭焼鳥”をおにぎりの中具にしています。“室蘭焼鳥”は、一般的な焼鳥(鶏肉と長ねぎ)ではなく、豚肉と玉ねぎを使用し、お店独自の長年注ぎ足した特製のたれと、肉の旨味を引き出すからしを薬味として添えた室蘭の食文化です。セブン-イレブンでは、焼鳥店同様、備長炭の炭火でじっくり焼いた香ばしい豚バラ肉、玉ねぎに、甘辛い特製のタレとからしを添えて、手軽に食べができるおにぎりにしました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化をメニューに取り入れ、お客様の嗜好に合わせた商品開発に努めてまいります。



「直巻おむすび 炭火焼室蘭風焼鳥(豚精)」価格 150円(税込)

《商品の特徴》

- 室蘭名物である豚肉の焼鳥“室蘭焼鳥”を中具に使用したおむすび
- 備長炭を使用した炭火で、香ばしく焼き上げた豚バラ肉(カルビ)と玉ねぎを盛り付け
- 味付けは、馴染みのある甘辛い特製たれと豚肉のうまみを引き立てるからしで仕上げ
- ひとつ目から中具の焼鳥を楽しめる直巻タイプの商品に仕立て

以上