

2008 年 4 月 25 日

柔らかでジューシー！本格的な味わいをお楽しみください！

愛知県産銘柄牛使用『炭火炙り焼肉重』を新発売！

～4/29(火)より愛知県内のセブン-イレブンで数量・期間限定発売！～

セブン-イレブンは、愛知県が誇る銘柄牛“あつみ牛”と“あいち知多牛”を使用した『炭火炙り焼肉重』(各 780 円税込)を 2008 年 4 月 29 日(火)から 5 月 12 日(月)まで、愛知県内のセブン-イレブン 493 店舗(3 月末現在)にて数量・期間限定で発売いたします。※地区により使用する肉の産地が異なります。

今回の商品は、県内への観光客が増加する連休に合わせ、渥美半島の“あつみ牛”や知多半島の“あいち知多牛”の県産銘柄牛を使用し、本格的な味わいの焼肉重にしました。牛肉は炭火で焼き上げる事でふっくらジューシーに仕上げ、味付けには地元調味料を使用。香り・旨味の強い溜まり醤油をベースに、隠し味で八丁味噌を加え、より旨味・コクを引き出しました。この商品は、JA あいち経済連様、JA 愛知みなみ様、JA あいち知多様のご協力をいただき、生産履歴が明確で美味しい牛肉の使用が可能になりました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

《『炭火炙り焼肉重』(税込各 780 円)の商品特徴》

- 柔らかな肉質が特徴の県産銘柄牛“あつみ牛”“あいち知多牛”を使用した焼肉重
- 牛肉は炭火で焼き上げることふっくらジューシーに仕上げ、焼肉の風味、旨味を再現
- “杉樽天然醸造の溜まり醤油”をベースに、隠し味で“まるや八丁味噌”を加えることで、旨味、コクを引き出した味付けに
- 食感良く召し上がっていただけるよう、肉と相性の良いごぼうを付け合せに



「あつみ牛の炭火炙り焼肉重」 780 円
※名古屋市、豊橋市、豊田市、春日井市
周辺店舗 290 店舗(3 月末現在)にて発売



「あいち知多牛の炭火炙り焼肉重」 780 円
※知多市、一宮市、刈谷市、稲沢市
周辺の 203 店舗(3 月末現在)にて発売