

2008年5月2日



宮崎県産銘柄牛“宮崎ハーブ牛”的上質な味わいをお届けします！

## 「宮崎ハーブ牛の牛めし」を新発売！

～5/7(水)より地元宮崎県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、宮崎県産銘柄牛“宮崎ハーブ牛”を使用した「宮崎ハーブ牛の牛めし」(税込 680 円)を 2008 年 5 月 7 日 (水) より、地元宮崎県内のセブン-イレブン 130 店(4 月末現在)にて、2 週間の期間・数量限定で発売いたします。

今回の商品は、厳選したハーブとビタミン E を強化した飼料で飼育された、安全・安心で美味しい“宮崎ハーブ牛”を使用し、牛肉の旨味を堪能できる牛めしに仕立てました。牛肉は、『現代の名工』永田富浩氏の手がける熊本県山内本店の“特選本醸造醤油”※をベースにした特製タレでしゃぶしゃぶのように煮ることで、柔らかくふっくらと仕上げました。そして、牛肉煮で御飯を炊くことで宮崎ハーブ牛の旨味を余すことなく活かした商品となっております。また、商品には“宮崎ハーブ牛”的ロゴを添付することで、地産地消、安全・安心を訴求しています。

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。

※山内本店の特選本醸造醤油・・・山内本店の技術顧問である『現代の名工』永田氏の手がけた醤油で、醤油本来の味がありながらも醤油自体が主張しないで食材の持ち味を引き出し、美味しい料理に仕上ります。

### 《「宮崎ハーブ牛の牛めし」(税込 680 円) の商品特徴》



“宮崎ハーブ牛”とは

衛生管理が徹底された生産農家で、厳選したハーブとビタミン Eを中心とした飼料で育てられた安全・安心で、美味しい県産銘柄牛。ビタミン E が豊富で酸化しにくく、旨味成分が凝縮されている。また、脂肪の融点が低いため、食べた時に脂の口どけが良いのが特徴。

- 旨味、甘みのある県産銘柄牛“宮崎ハーブ牛”を使用した牛めし
- 牛肉煮には、『現代の名工』永田氏の手がける山内本店の特選本醸造醤油を使用し、柔らかくふっくらと仕上げ。ごぼうを合わせることで食感も楽しんでいただける
- 御飯は、牛肉煮の煮汁で炊きこむことで“宮崎ハーブ牛”的旨味を堪能できる

以上