

2008年5月20日

初夏の訪れ！今が旬の“噴火湾産帆立”を使用 「北海道洞爺湖サミット弁当(噴火湾産帆立御飯)」を新発売！

～5/22(木)より北海道のセブン-イレブンにて地区限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、道産の食材を使用した「北海道洞爺湖サミット弁当(噴火湾産帆立御飯)」(税込590円)を、2008年5月22日(木)より北海道内のセブン-イレブン全店(4月末現在813店)で発売いたします。

この商品は、今年噴火湾で獲れた今が旬の“噴火湾産帆立”と、道産米の“ななつぼし”を使用したもので、洞爺湖サミットの関係者用の弁当として開発しました。“噴火湾産帆立”は、地元生産者の方々のご協力により、漁獲後、鮮度の良いうちに加工し、帆立本来の風味や弾力感を味わっていただけるよう調理方法にもこだわっています。今回、これらの具材を元に、地元優良食材の美味しさを引き出したお弁当として、道内のセブン-イレブン店舗でも発売いたします。

セブン-イレブンでは、引き続き北海道洞爺湖サミットを応援するとともに、地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発に努めてまいります。

《「北海道洞爺湖サミット弁当(噴火湾産帆立御飯)」(税込590円)の特徴》



“噴火湾産帆立”とは…

海中の比較的浅めに帆立を吊るす方法で(耳吊り養殖)、砂吐きをさせなくとも、貝柱の他に卵やヒモ部分まで美味しく食べられる。また、海の浅いところに生息している生きたプランクトンを食べているため、肉厚で栄養豊富であることが特徴。

- ◇ 旬の“噴火湾産帆立”的照焼きを贅沢に丸ごと3個使用したお弁当
- ◇ 御飯は、道産米“ななつぼし”を使用。帆立と野菜を炒め煮した煮汁で炊き込み、更にその炒め煮を御飯に混ぜ込むことで、帆立の旨味、風味をたっぷりご堪能いただける御飯に仕立て
- ◇ 副材に、煮物と昆布の佃煮を、御飯には野沢菜と錦糸玉子を盛り付けることで彩りよく仕上げ

以上