

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.
株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2008年5月21日

福島県産豚ロース肉と内池醸造のもろみ醤油を使用した地産地消の商品 「炭火焼豚ロースもろみ漬け弁当」を新発売！ ～5/23(金)より福島県内のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、“福島県産豚ロース肉”を使用した「炭火焼豚ロースもろみ漬け弁当(福島県産豚使用)」(税込595円)を、2008年5月23日(金)より福島県内のセブン-イレブン378店舗(4月末現在)で発売いたします。

今回の商品は、柔らかく旨みある“県産豚ロース肉”を、県内の老舗醸造元である内池醸造のもろみ醤油、青森県弘前産のフジりんごを使用した特製タレでじっくり漬け込み、炭火で焼き上げ、地元で馴染みのある具材も付け合せた弁当に仕立てました。パッケージには、『福島県産豚肉使用』そして、福島県地域振興課様のご協力をいただき、県が推進する地産地消の取り組み『いいもの発見うつくしま』のイメージキャラクター“キビタン”ファミリーのシールを貼付し、地産地消を始めとする地域との取り組みを、ひと目でわかるよう表現しました。

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。

«「炭火焼豚ロースもろみ漬け弁当(福島県産豚使用)」(税込595円)の商品特徴»



“もろみ(諸味)”とは…

さまざまな味が溶け合っているものという意味。

酒・醤油等の醸造で、発酵がすんでまだ漉(こ)していないもの。酵母菌の作用でお肉を柔らかく、味はまろやかさ、コク深さを出す効果がある。

- ◇ 柔らかくて旨味ある県産豚ロース肉をたっぷり使用した商品
- ◇ 味付けは、福島県の老舗醸造『内池醸造株式会社』の“もろみ醤油”、甘みと酸味のバランスがよい青森県弘前産のフジりんごを使用した特製タレに半日以上かけて漬け込み、炭火でジューシーに焼き上げ
- ◇ 付け合せに、もろみ風味のそぼろ、肉と相性の良いきんぴら、箸休めに、東北地方で馴染みのあるピリ辛の野菜漬けをトッピング

以上