

2008年5月26日

“鹿児島県産黒豚”100%の手作りメンチカツを使用 **「黒豚メンチカツバーガー」を新発売!**

～5/27(火)より九州地区のセブン-イレブンで期間限定発売～

セブン-イレブンは、“鹿児島県産黒豚”を使用した「黒豚メンチカツバーガー」(税込265円)を、2008年5月27日(火)より九州地区のセブン-イレブン全店(4月末現在1,219店)にて約2週間の期間限定で発売いたします。

今回の商品は、“鹿児島県産黒豚”を100%使用し、一つ一つ丁寧に手作りしたメンチカツをバーガータイプの商品に仕立てました。このメンチカツは、セブン-イレブン専用工場において挽き肉作りから成形まで行うことで、旨味をのがさず、肉粒感ある食感、ジューシーな味わいを実現いたしました。その他、相性の良い国産の千切りキャベツ、旨味あるソースを組み合わせ、“鹿児島県産黒豚”的旨味をご堪能いただける逸品に仕上げました。また、原料の“鹿児島県産黒豚”については、JA鹿児島県経済連様との取り組みにより、生産履歴が明確で、安全・安心なものを使っています。

これからもセブン-イレブンでは、地域の優良な食材を使用した商品開発に取り組むとともに、価値ある商品のご提供に努めてまいります。

《「黒豚メンチカツバーガー」(税込265円)の商品特徴》



- ◇ “鹿児島県産黒豚”を100%使用したメンチカツバーガー
- ◇ 豚肉は、セブン-イレブン専用工場内で挽き、ダイス状のものを混ぜ込むことで、肉粒感のある食感とジューシーさを引き出し、味付けは肉の旨味を活かした最小限の調味料のみで味付け
- ◇ パン粉も専用工場で作った生パン粉を使用し、ふんわり、サクサクした衣を実現
- ◇ 大きめのメンチカツとたっぷりの国産の千切りキャベツを、ふっくらしたパンで挟み込み、食べ応えある商品に

以上