

2008年6月20日



宮城県の銘柄牛“蔵王牛”を贅沢に使用

「蔵王牛の牛めし」を新発売！

～6/24(火)より宮城県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、宮城県の銘柄牛“蔵王牛”を使用した「蔵王牛の牛めし」（税込680円）を、2008年6月24日（火）より宮城県内のセブン-イレブン全店舗（5月末現在321店）で約2週間の期間・数量限定で発売いたします。

今回の商品は、蔵王山麓の大自然で育った、宮城県銘柄牛“蔵王牛”を使用し、牛めしに仕立てました。“蔵王牛”は、独自にブレンドされた穀物飼料を与えることで、程よくさしが入り、旨味、甘味のバランスがよいのが特徴です。また、高橋畜産食肉株式会社様のご協力により、パッケージに“蔵王牛”的ロゴマークを添付し、安全・安心、地産地消を訴求しております。

セブン-イレブンでは、これからも、地元の食材を使用した、地元の生産者の方々、お客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

《「蔵王牛の牛めし」(税込680円)の商品特徴》



“蔵王牛”とは…

高橋畜産食肉株式会社様の登録商標。蔵王山麓の大自然（澄んだ空気と水）、自然の音しかない静かな環境、そして安全・安心にこだわった、JAS認定の牧場で育てられている。程よい脂身と旨味、甘味が特徴の牛肉。

- ◇ 宮城県の銘柄牛“蔵王牛”を贅沢に使用した牛めし
- ◇ たまり醤油をベースに、蜂蜜、三温糖等を使用した煮汁で、短時間（約90秒）煮ることで肉の旨味が引き立つものに仕上げ
- ◇ 御飯は、牛肉、ごぼう、玉ねぎを煮た煮汁で炊き、牛肉、野菜の旨味を余すことなく味わえる商品

以上