

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6月24日

夏の土用丑の日

～徹底した生産履歴管理により、安全・安心を訴求したうなぎを使用～ 6/30（月）より「うなぎ蒲焼重」予約開始！

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>山口 俊郎）は、2008年7月24日（木）・8月5日（火）の「夏の土用丑の日」に向けて、6月30日（月）より、サイズと価格の異なる3つの“うなぎ蒲焼重（松・竹・梅）”のご予約受付を全国のセブン-イレブン 12,013 店舗（2008年5月末現在）で開始いたします。

なお、イトーヨーカドーの「ご予約うなぎ」についても、併せてご案内いたします。

記

1. セブン-イレブンのうなぎの特徴

- (1) 余分な脂を落とし、高温で丁寧に焼き上げたふっくら香ばしい食感
- (2) 価格の異なる3つのラインナップ
- (3) 養殖方法から加工段階までの履歴を徹底管理した生産履歴（トレーサビリティ）の確立された国産うなぎを使用
- (4) 掛け紙にうなぎ職人の顔写真を表示し、安全・安心を訴求
- (5) 圧力をかけずにうなぎの骨を低温で煮出した、まろやかでうまい凝縮された独自のタレを使用

2. 予約商品の概要（価格：税込）

(1) 『うなぎ蒲焼重』

『うなぎ蒲焼重（松）』 1,850円

『うなぎ蒲焼重（竹）』 1,530円

『うなぎ蒲焼重（梅）』 980円（一部地域 960円）

地域により鹿児島県産または宮崎県産になります

(2) 惣菜

『うなぎ蒲焼』 1,100円

(3) 地域限定発売商品

静岡県内：静岡県産 『うなぎ蒲焼重（松）』 2,120円

愛知県内：三河一色産 『うなぎまぶし重』 1,850円



宮崎県産うなぎ蒲焼重（竹）1,530円
(特製タレ・山椒付)

3. その他関連予約商品

土用丑の日 生うどん(2食入り) 360円

古来より丑の日に「う」のつく食べものを口にする習慣があることから、コシのあるうどんもご提案。

(セット内容:生うどん2袋、つゆ2袋、のり2袋、しょうが2袋、ねぎ※お湯での茹で調理が必要)

4. ご予約承り期間・商品お受取り日

丑の日	ご予約期間	お受取り
7月24日(木)	6月30日(月)~7月19日(土)	7月23日(水)~25日(金)
8月5日(火)	6月30日(月)~7月31日(木)	8月4日(月)~6日(水)

ご参考

イトーヨーカドー「うなぎ」のご予約商品について

1. 店頭でのお渡し商品例 (価格:税込み)

(1) 鰻まぶし御飯の鰻重 1,980円

〈食べごたえがちがう！新商品〉

豊富な地下水で育てた静岡県吉田町のうなぎを、
かつおと昆布の2つのうまみをいかし、醤油味で
炊き上げた茶飯の中に刻んで使用

(2) うな重 1,380円(税込)

豊富な地下水で育てた静岡県吉田町のうなぎを使用



鰻まぶし御飯の鰻重 1,980円

(3) うなぎ寿司詰合せ 1,980円(税込)

静岡県産のふっくら焼き上げたうなぎ蒲焼を使い、押し寿司と巻き寿司の詰合せ
うなぎ押し寿司4貫、海老押しすし4貫、うな玉巻4貫、五目うなぎ巻き4貫

2. ご予約承り期間・商品お受け取り日

丑の日	ご予約期間	店頭でのお受取り
7月24日(木)	7月20日(金)まで	7月23日(水)・24日(木)
8月5日(火)	8月2日(土)まで	8月5日(火)

以上