

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、まろやかでうまみの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) うなぎ重 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、うなぎ玉巻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