

茨城県
限定発売

2008 年 8 月 18 日

地元“那珂湊港水揚げのかつお”を使用した商品 「那珂湊港水揚げかつお御飯」を新発売！

～8/19(火)より茨城県内のセブン-イレブンにて地区限定発売～

セブン-イレブンは、茨城県那珂湊港水揚げの“かつお”を使用した「那珂湊港水揚げかつお御飯」(税込 295 円)を 2008 年 8 月 19 日(火)より、茨城県内のセブン-イレブン全店(7 月末現在 502 店)にて地区限定発売いたします。

今回の商品は、茨城県近海で一本釣りされ、那珂湊港で水揚げされた“かつお”を使用し、ほぐし身を甘辛く煮付けたものを盛り付けた、おかず御飯に仕立てました。那珂湊港で水揚げされる“かつお”は、全て一本釣りされる為、魚体を傷つけることがなく、その鮮度の良さが特徴です。今回、那珂湊漁業協同組合様、カクダイ水産株式会社様のご協力をいただき、地元の優良な“かつお”をセブン-イレブンの商品として使用することができました。8 月 29 日(金)からは、「直巻おにぎり かつお生姜醤油煮(那珂湊港水揚げ鰹)」(税込 126 円)も発売いたします。

今後も、セブン-イレブンでは、那珂湊港水揚げかつお等、地元の食材を使用した美味しい商品の開発に努めてまいります。

≪ “那珂湊港水揚げかつお”を使用した商品の特徴(価格は税込) ≫



「那珂湊港水揚げかつお御飯」(295 円)

8 月 19 日(火) 発売

御飯の上に、甘辛く煮つけたかつおのほぐし身、牛蒡や人参を使用した野菜煮、野沢菜、玉子そぼろを彩り良く盛り付けたおかず御飯



「直巻おにぎり かつお生姜醤油煮
(那珂湊港水揚げ鰹)」(126 円)

8 月 29 日(金) 発売

生姜醤油で甘じょっぱく味付けしたかつおを、ごまを和えた風味の良い御飯で包んだおにぎり