

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

数量限定発売

2008年11月17日

地元群馬県産の豚肉を初めて使用しました！ 『上州育ちの豚カルビ炭火味噌焼重』を新発売 ～11/18(火)より群馬県内のセブン-イレブンにて地区限定発売～

セブン-イレブンは、2008年11月18日（火）より、群馬県内のセブン-イレブン全店（10月末現在341店）にて、県産の豚肉を使用した『上州育ちの豚カルビ炭火味噌焼重』（税込580円）を数量限定で発売いたします。

今回の商品は、全国的にも豚肉の生産量の多い群馬県の地域性を踏まえ、地元群馬県産の豚バラ肉を群馬県の蔵元、永井酒造（群馬県利根郡川場村）の日本酒「谷川岳」の酒粕にじっくりと漬込み、更に味噌に漬込んだ後、炭火で香ばしく焼き上げました。酒粕に漬けることでの独特の風味、肉質の柔らかさを存分に味わえることがこの商品の特長です。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。



「上州育ちの豚カルビ炭火味噌焼重」（税込580円）

《商品の特徴》

- ① 地元群馬県産（農家指定）の豚バラ肉を使用
- ② 群馬県を代表する蔵元「永井酒造」の純米酒粕に漬込むことで柔らかく、風味のよい味わいに仕上げ
- ③ 酒粕で漬込んだ後、さらに熟成させた信州味噌に漬込むことでコクのある味わいに
- ④ 専用の炭火焼成機で香ばしく焼き上げた専門店同様の本格調理
- ⑤ 弁当の総重量約360g
- ⑥ 限定約6万食にて販売

以上