

2009年は
丑年！

2008年12月19日

一年末年始限定！プレミアム牛めし登場！— 「松阪牛の牛めし」を新発売！

～12/29（月）より愛知・岐阜・三重県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、来年の干支（丑）にちなんで「牛」を使用した商品として「松阪牛の牛めし」を12月29日（月）～1月3日（土）までの期間限定にて発売いたします。

今回の企画は、年末年始のハレの日に向けたプレミアム商品として、日本3大和牛のひとつである三重県の黒毛和牛“松阪牛”を使用し、「松阪牛の牛めし」（税込980円）と、「松阪牛の牛めし（大）」（税込1,280円）を、愛知県、岐阜県、三重県のセブン-イレブン全店（11月末現在605店）において数量限定で発売するものです。（期間中でも予定数量に達した場合は、販売終了とさせて頂きます）

中京地区全域で“松阪牛”を使用するのは今回初めての取り組みであり、地区で嗜好のある“たまり醤油（愛知県豊橋市で製造）”とあわせ、地区の原材料、調味料を使用し、安全・安心や地産地消を訴求しています。

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



「松阪牛の牛めし」

980円（税込）

- ・地区でなじみのあるたまり醤油で味付けし、丁寧に柔らかく煮込んだ商品
- ・松阪牛の旨み、甘みを凝縮した美味しさ

「松阪牛の牛めし（大）」

1,280円（税込）

- ・肉は2割増、御飯は350gと大盛りサイズ
- ・量、質ともに満足できる商品

【商品の特徴】

- ◇ 日本3大和牛の1つ“松阪牛”を使用した牛めし
- ◇ 地元で馴染みのある“たまり醤油”で牛肉を浅焼きにし、ふっくらとした仕上げ
- ◇ 御飯は、牛肉、ごぼう、玉ねぎの煮汁で炊く事により、素材の旨みを凝縮した味わいに
- ◇ 舌の上でとろけるような松阪牛特有の旨み、甘みを十分に味わえる商品

以上