

2009年は  
丑年！**セブン&アイ HLDGS.**

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2008年12月24日

**2009年お正月3日間の限定発売！****『甲州ワインビーフの炭火焼カルビ重』を新発売！**

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、来年の干支（丑）にちなみ、「牛肉」を使用した商品として、2009年1月1日（木）より3日間限定、数量限定で「甲州ワインビーフ」を使用した「甲州ワインビーフの炭火焼カルビ重」を山梨県内のセブン-イレブン 156 店（2008年11月末現在）にて発売いたします。

山梨県を代表する銘柄牛「甲州ワインビーフ」の第3弾商品となります。赤身と脂身のバランスがよく柔らかいバラ肉を100%使用し、牛肉の旨味を最大限に引き出すために炭火で焼成しているのが特徴です。

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

**『甲州ワインビーフの炭火焼カルビ重』 888円（税込）**

【発売日：1月1日（木）】

**<商品の特徴>**

- ① 山梨県銘柄牛『甲州ワインビーフ』を使用
- ② 柔らかいバラ肉を100%使用
- ③ 炭火でじっくりと焼成
- ④ もやしナムル・キムチ・チャプチェを付け合わせ
- ⑤ 3日間限定での販売  
約5,000食の限定販売

**【ご参考】 ~『甲州ワインビーフ』とは~**

- ・山梨県を代表する「銘柄牛」
- ・消費者の安心と信頼を確保するため、食品の生産情報を生産者が正確に記録・保管・公表し、消費者がその製品を買い求める際に、その生産情報を確認できる食品基準に準拠
- ・生産情報公表 JAS 認定の牛肉
- ・飼料に使用しているワイン粕の良質な繊維、ぶどうの皮や種の酵素の働きにより肉質が改善され、牛肉に旨みが凝縮

以上