

NEWS RELEASE

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！

『信州産黒毛和牛の牛めし』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」を使用した商品として、2009年1月1日（木）より3日間、数量限定で100%信州産の「黒毛和牛」を使用した牛めしを、長野県内のセブン-イレブン352店（2008年11月末現在）にて発売いたします。

今回の商品は、県内で初めて「黒毛和牛」を使用した牛めしとなります。

赤身と脂身のバランスのよく、柔らかいバラ肉を100%使用し、美味しい牛肉を存分に味わうことができる牛めしに仕上げました。タレは信州産丸大豆醤油を使用し、地域のお客様に好まれる規格になっております。

セブン-イレブンでは、これからも、地元の食材を使用し、生産者の方々や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。

『信州産黒毛和牛の牛めし』 888円（税込）

【発売日：1月1日（木）】



＜商品の特徴＞

- ① 信州産「黒毛和牛」を使用
- ② 柔らかいバラ肉を100%使用
- ③ 信州産丸大豆醤油を使用
- ④ 3日間限定での発売
- ⑤ 約15,000食の限定販売

【ご参考】～「黒毛和牛」について～

- ・「黒毛和牛」はすぐれた資質を持つ牛肉として最も高く評価され、和牛の中でも最高級和牛の代名詞となっています
- ・よい牛肉と言われるのはほとんどが食肉専用の和牛です。その和牛の90%を占めるのが「黒毛和牛」
- ・特徴は肉が柔らかく、鮮やかな赤身に乳白色の脂肪が“霜降り状”に入り、口に入れると舌の上でとろけるような柔らかさがあります
- ・“肉質、味、風味・色合い”共に牛肉の中では最高峰にランクされる牛肉です

以上