

地元が誇る銘柄牛を使用

2008年12月24日

地元の国産黒毛和牛“但馬牛”“神戸ワインビーフ”を初めて使用

但馬牛・神戸ワインビーフの牛めし を新発売！

～12/25(木)より兵庫県内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブンは、兵庫県の黒毛和牛“但馬牛”を使用した「但馬牛の牛めし」（税込 890 円）を姫路を中心とするセブン-イレブン（11 月末現在 125 店）で、“神戸ワインビーフ”を使用した「神戸ワインビーフの牛めし」（税込 780 円）を神戸を中心とするセブン-イレブン（11 月末現在 170 店）で、2008 年 12 月 25 日（木）より数量限定で発売いたします。

※尼崎・宝塚等では「九州産黒毛和牛の牛めし」（税込 750 円）を発売

今回の商品は、兵庫県内で育てられた黒毛和牛“但馬牛”、“神戸ワインビーフ”を使用し、牛めしに仕立てました。“但馬牛”、“神戸ワインビーフ”ともに、肉の味が良く、骨が細く、脂肪（さし）が多いのが特徴です。

セブン-イレブンでは、地元の食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発に努めてまいります。

《「但馬牛の牛めし」（税込 890 円）の商品特徴》



“但馬牛”とは…

兵庫県の県有種のみを歴代にわたり交配した、優れた伝統と血統を持つ品種。資質・肉質が良いため、松坂牛や神戸牛等の素牛になっている。

《「神戸ワインビーフの牛めし」（税込 780 円）の商品特徴》



“神戸ワインビーフ”とは…

神戸ワインの絞りかすを混ぜた発酵飼料をもとに、兵庫県で大切に育てられた柔らかい肉質の黒毛和牛。

- ◇ 国産の黒毛和牛を贅沢に使用した牛めし
- ◇ 醤油で浅炊きにふっくらと仕上げたすき焼き風の味に仕上げ
- ◇ 御飯は、玉ねぎを煮た煮汁で炊き、野菜の旨味を加えた炊き込み御飯

以 上