

2010年3月15日

## 石川のブランド牛「能登牛」を初めて使用した弁当 **「能登牛の牛すき焼き弁当」を新発売！**

～3/16(火)より石川県・福井県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、3月16日(火)より、石川県(2月末現在10店舗)・福井県(同21店舗)のセブン-イレブンにて、地元の優良な食材である黒毛和牛の「能登牛」を初めて使用した「能登牛の牛すき焼き弁当」(税込698円)を期間・地域限定にて発売いたします。

今年1月には福井県において「若狭牛」、富山県においては「とやま牛」を使用した「牛すき焼き重」(税込各698円・640円)を発売。特に初週は高価格帯のお弁当にも関わらず一番販売の高いお弁当の1.2倍の実績と大変多くのお客様にご好評をいただきました。

セブン-イレブンでは地域の嗜好を踏襲したご当地商品や、身近な地区的食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発を積極的に推進し、より一層地域の活性化に努めてまいります。

### **能登牛の牛すき焼き弁当 (税込698円)**



#### ＜商品特徴＞

- ・甘みがあり、きめが細かい肉質が特徴の能登牛を使用したすき焼き弁当
- ・大鍋で大量に作るのではなく、一食分を一鍋ずつ調理。家庭で作るすき焼きと同様に「焼く」「煮る」の工程を連続して行うことで、肉の旨みを閉じ込めた仕上げ
- ・野菜は白菜、人参、椎茸、玉ねぎ、長ねぎを90g使用。肉だけでなくたっぷりと野菜も摂れる規格
- ・味付けには、日本5大生産地である金沢市大野地区にある「ヤマト醤油味噌」の「ひしほ醤油」を使用
  - \*「ひしほ醤油」:火入れをしない製法で香り高い醤油
- ・箸休めとして能登伝統野菜であり、石川県の戦略作物である「中島菜」のおひたしを盛り付け。独特の苦味と辛味、彩りのよさが特長
  - \*能登伝統野菜:能登の風土を生かした生産が行われ、概ね30年以上の栽培歴史があり優れた特長がある石川県の野菜
  - \*戦略作物:石川県が選定した、今後ブランド化に取り組んでいく特色ある農産物

以上