

2009 年 3 月 6 日

1 週間の限定発売！プレミアムおむすび 「ちょっと贅沢おむすび 松阪牛」新発売！

～3/9（月）より愛知県、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、三重県の銘柄牛“松阪牛”を使用した商品として「ちょっと贅沢おむすび 松阪牛」（税込 220 円）を、3 月 9 日（月）～3 月 15 日（日）までの 7 日間、愛知県、三重県のセブン-イレブン全店（2 月末現在 562 店舗）で発売いたします。

今回の商品は、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、おにぎりの具材として使用しました。中京地区で“松阪牛”を使用するのは、昨年末に続き 2 回目の取り組みになります（※）。地区で嗜好のある“五分たまり”（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、これからも地元のお客様、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。

（※）2008 年 12 月 29 日（月）～2009 年 1 月 3 日の 6 日間、「松阪牛の牛めし」（税込 980 円）、
「松阪牛の牛めし（大）」（税込 1,280 円）を発売。

「ちょっと贅沢おむすび 松阪牛」（税込 220 円）



※松阪牛について

- ・全国から優秀な血統の子牛を導入。
松阪牛個体識別管理システムの対象地域で肥育された、未經産の黒毛和種の雌牛
- ・木目細かい霜降りと、柔らかい肉質、霜降りの脂肪分に含まれる甘みのある風味が特長
- ・「肉の芸術品」として日本国内、世界中から賞賛

【商品の特徴】

- ◇ 日本 3 大和牛のひとつ“松阪牛”を使用
- ◇ 炭火で香ばしく焼き上げたバラ肉を上具に、地区で馴染みのある“五分たまり”で味付けした牛しぐれ煮を中具にしたおむすび
- ◇ 中具の牛しぐれ煮を作る工程から出る煮汁で炊飯した旨みのある御飯。具材と一体感のある味付け

以 上