

2009 年 4 月 21 日

春の土用「**丑**」の日に、上質な味わいの「**牛**」のお弁当を！ 「**炭火焼飛騨牛のまぶし重**」を4日間限定で発売 ～4/24(金)より東海地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、岐阜の銘柄牛“飛騨牛”を使用した「炭火焼飛騨牛のまぶし重」（税込 1,480 円）を、岐阜県、愛知県、三重県、静岡県のお店（3 月末現在 1,089 店）にて、「春の土用丑の日」に合せ 4 月 24 日（金）～27 日（月）の 4 日間限定および数量限定で発売いたします。

今回の商品は、岐阜県で肥育され、肉質が柔らかく適度なサシ（霜降り）が特長の、黒毛和種“飛騨牛”のバラ肉をたっぷり使用。旨味が強いたまり醤油（山川醸造：岐阜県）を使ったタレに潜らせ炭火で焼くことで、旨味が凝縮され香ばしい炭の香りが堪能できるまぶし重に仕立てました。また、牛肉の切り落とし部分もしぐれ煮にすることで“飛騨牛”を余すことなく使用しました。うなぎまぶしのように、薬味のわさび、炒ったアーモンド、ねぎ、刻み海苔と混ぜながら喫食いただきます。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

「**炭火焼飛騨牛のまぶし重**」（税込 1,480 円）



《商品の特徴》

- ① 肉質が柔らかく、適度なサシ（霜降り）が特長の“飛騨牛”をたっぷり使用
- ② 山川醸造（岐阜県）のたまり醤油を使用したタレに潜らせ、炭火で焼き上げたバラ肉をメイン具材で盛り付け、さらに“飛騨牛”の時雨煮、刻み海苔、炒ったアーモンド、ネギをトッピング
- ③ お好みで別添のセブン-イレブンオリジナルのタレとわさびを付け、具材、御飯と混ぜながら食べるまぶし重
- ④ タレにも牛肉を使用し煮出すことで、“飛騨牛”の旨味を堪能できる商品

以 上