

2009年5月5日

# ～岩手の大自然の中で育てられた銘柄鶏～ “南部どり”を使った商品を3アイテム新発売

5/7(木)より岩手県、宮城県、福島県のセブン-イレブンにて限定発売

セブン-イレブン・ジャパンは、岩手県産の銘柄鶏“南部どり”を使用した商品3アイテムを、5月7日(木)より、岩手県、宮城県、福島県のセブン-イレブン全店(4月末現在740店)にて地域限定で発売いたします。

今回の商品は、(株)アマタケ(岩手県大船渡市)の直営農場で、餌と飼育環境にこだわり育てられた“南部どり”を使用。“南部どり”は(株)アマタケが種鶏からこだわり、抗生物質、合成抗菌剤を使わない仕組みを10年かけて作りあげた安全・安心で、コクと旨みのある肉質が特長の銘柄鶏です。それぞれの部位にあわせた調理方法で、弁当、おにぎり、サラダに仕立てました。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良で安全・安心な原材料を使用した商品開発に努めてまいります。

## 南部どり弁当(税込580円)



- “南部どり”ならではのコクと旨味を活かすため、セブン-イレブン専用工場で炭火で風味よく焼き上げたモモ肉と、ジューシーなそぼろに仕立てたムネ肉を御飯に盛り付け

## セブンライスバーガー<sup>®</sup> 南部どりの照り焼き(税込230円)



- ボリュームのある具材を挟んだライスバーガー
- “南部どり”のガラスープを使用したタレで照焼きにしたムネ肉と、マヨネーズであえたきんぴらをサンド

## 南部どりの蒸し鶏サラダ(税込330円)



- 野菜ブイヨン、オリーブオイル等で蒸したムネ肉を盛り付け。食べやすいしっとりとした食感が特徴
- レタス、ミニトマト、水菜、人参、紫キャベツ、小ネギ、パプリカ(赤・黄)、リーフレタス、アーモンド等、彩り良くトッピング。多種類の野菜が摂取できる、見た目も鮮やかなサラダ

以上