

2009 年 5 月 25 日

大好評につき「若狭牛の棒寿司」を食べ切りサイズにしました
**「若狭牛の炭火炙り焼と
筍椎茸入り牛しぐれの押し寿司」新発売！**
～ 5/26(火)より福井県のセブン-イレブンにて限定発売 ～

セブン-イレブン・ジャパンは、福井県の“若狭牛”を使った「若狭牛の炭火炙り焼と筍椎茸入り牛しぐれの押し寿司」（税込 230 円）を、5 月 26 日（火）より福井県内のセブン-イレブン全店（5 月末現在 9 店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、ゴールデンウィーク期間中3日間限定で発売した「若狭牛 炭火炙り焼肉の棒寿司」（税込980円）を食べ切りサイズにしたものです。「若狭牛炭火炙り焼肉の棒寿司」は発売前よりお客様から多くのお問い合わせ、ご予約をいただき、累計の販売数が約700食を超え、大変ご好評いただいた商品です。発売後も味の評価や、再発売のご要望をお寄せいただき、今回、より多くのお客様に食べていただきたいという思いから、食べ切りサイズ、お求め易い価格、新たに柔らかいバラ肉を使用する等『食べやすい規格』という視点で開発、発売に至りました。

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。

若狭牛の炭火炙り焼と筍椎茸入り牛しぐれの押し寿司

(税込 230 円)



【商品の特徴】

- ・ ゴールデンウィーク期間中発売、ご好評いただいた『若狭牛 炭火炙り焼肉の棒寿司』の味を踏襲し、食べ切りサイズで発売
- ・ 福井県の銘柄牛“若狭牛”を使用
- ・ モモ肉の炭火焼肉と、筍、椎茸煮を混ぜ込んだバラ肉の牛しぐれ煮を酢飯に合わせ、食べやすい押し寿司に成型
- ・ 牛肉と相性の良い焦がし五分だまり醤油で味付け

以 上