



2009 年 6 月 1 日

ーとやま牛を 100%使用したプレミアムメンチカツバーガー 『とやま牛のメンチカツバーガー』を新発売！ ～ 6/2(火)より富山県のセブン-イレブンにて限定発売 ～

セブン-イレブン・ジャパンは、富山県富山市のこだわりの生産者「(有) 池多ファーム」で飼育された“とやま牛”使用の『とやま牛のメンチカツバーガー』(税込 360 円)を、6 月 2 日(火)より富山県内のセブン-イレブン全店(5 月末現在 13 店舗)にて約 4 週間の期間および数量限定で発売いたします。

今回の商品は、2009 年 3 月に発売しご好評いただきました「とやま牛の牛めし」(税込 680 円)に続く、“とやま牛”使用の商品第 2 弾となります。澄んだ空気と美味しい水、そして品質の良い飼料に育まれ、肉質の良さが特長の“とやま牛”を贅沢に 100%使用したメンチカツバーガーです。セブン-イレブン専用工場にて、牛肉を挽き肉にする段階から、一つ一つ手作りでメンチカツを製造しました。手作り感があり、食べ応えのある商品に仕上げました。

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。

『とやま牛のメンチカツバーガー』(税込 360 円)



【生産者の顔写真入り商品ラベル】



【商品の特徴】

- ・こだわりの生産者「池多ファーム」で飼育された、安全・安心な富山の銘柄牛“とやま牛”を 100%使用、牛肉の味が味わえる食べ応えのあるメンチカツバーガー
- ・セブン-イレブン専用工場にて、牛肉を挽き肉にする段階から一つ一つ手作りのメンチカツを、キャベツ、グリーンリーフと一緒にパンにサンド

【(有) 池多ファームのご紹介】

- ・ 100%自家生産した牧草を牛に給与
- ・ 牛から排出された糞尿は発酵処理施設にて堆肥化され、有機肥料として水田や牧草地へ還元、その牧草地で生産された牧草・稲わらが牛の飼料となる「循環型農業」を実践

以 上