

2009年6月18日

兵庫県が誇る“但馬牛”を初めてカレーパンに！ 『但馬牛のビーフカレーパン』新発売

～6月19日(金)より明石地区のセブン-イレブンで約2週間の限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、兵庫県が誇る銘柄牛“但馬牛”を使用した「但馬牛のビーフカレーパン」(税込195円)を、6月19日(金)より7月3日(金)の約2週間、兵庫県明石地区のセブン-イレブン(5月末現在72店)にて、期間および地域限定で発売いたします。

今回の商品は、「神戸肉流通推進協議会」登録の指定生産農家で大事に育てられた“但馬牛”を、兵庫県の加工メーカーにてカレーに調理後、兵庫県にあるセブン-イレブン専用工場でカレーパンに仕上げるという、地元と密着した取組みとなっています。玉ねぎやフルーツのフルーティーな味わいと、“但馬牛”的旨みによるコクのある深い味わいが特長のカレーを、パン生地を揚げた後に注入することで熱による劣化を少なくし、ジューシーな味わいを実現させました。

セブン-イレブンでは、これからもお客様や地元の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。

「但馬牛のビーフカレーパン」(税込195円)



但馬牛

- ・神戸牛や松坂牛、近江牛等の日本を代表する銘柄牛のルーツと言われている
- ・肉質・肉色が良く、サシのきめが細かく、肉の味も優れているのが特長の黒毛和牛

《商品特徴》

- ① “但馬牛”的旨みとコクがぎっしり詰まったカレーパン
- ② パン生地を揚げた後にカレーを注入し熱による劣化を防ぐことで、ジューシーな味わいを実現
- ③ 見た目と食感にアクセントを加えるため、パン粉に代えて大きなコーンフレークを付けてフライ
- ④ 売場で目立つ、黒を基調とした高級感のある専用包材を使用

以上