

2009年6月24日

人気焼肉店『NAMSAN南山』と初コラボレーション！ 「『NAMSAN南山』監修炭火焼肉重」新発売

～6/25（木）より長野県東北信地区のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、6月25日（木）より「『NAMSAN南山』監修炭火焼肉重」を、長野県の東北信地区（飯山市、中野市、長野市、千曲市、上田市、佐久市等）のセブン-イレブン（5月末現在193店）にて発売いたします。

今回の商品は、味、盛り付け、パッケージ等を本場韓国のお味が楽しめることで人気の焼肉店『NAMSAN南山』に監修いただき開発。秘伝のタレのレシピを元に『NAMSAN南山』の味を忠実に再現しました。なお、「焼肉店の味を手軽にご家庭で」をコンセプトに、別容器に添えたつけダレを肉に付けて食べることで、焼肉屋さんで食べている雰囲気を味わえるように仕上げました。

セブン-イレブンでは、これからも地域に密着した商品の開発に取り組み、地元の皆様に喜んでいただける商品の品揃え、サービスに努めてまいります。

ナムサン 「『NAMSAN南山』監修炭火焼肉重」(税込690円)



<商品特徴>

- ① 長野で人気の焼肉店『NAMSAN南山』の味を、ご家庭等でお楽しみいただけるお弁当
- ② 国産牛のロース肉、バラ肉を、セブン-イレブン専用工場で炭火調理。旨みを存分に引き出した肉と、店秘伝の味を忠実に再現したタレの組み合わせ
- ③ 副材に、チャプチエ（春雨と野菜の炒めもの）を盛り付け
- ④ 『NAMSAN南山』のロゴマークを使用したパッケージデザイン

【ご参考】『NAMSAN南山』について

- 株式会社ユウス傘下の、焼肉と韓国家庭料理を中心に手掛ける本格派の高級焼肉店
- 長野県内に3店舗（上田本店、長野東口店、松本駅前店）、7月上旬に佐久平店をオープン予定
- お店のこだわりとして、国産牛、県内産の食材を使用する等、厳選した上質の食材を選出し、素材の旨みを活かした料理を提供

以上