



2009年7月1日

宮城の新ブランド豚肉 “宮城野ポーク（霜降り豚）” を**初めて**使用

『宮城野ポークの冷しゃぶサラダ』を新発売

～7/2(木)より東北地区のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、宮城県畜産試験場で8年の歳月を経て新しく誕生した“宮城野ポーク（霜降り豚）”を使用した『宮城野ポークの冷しゃぶサラダ』（税込330円）を、7月2日（木）より東北地区のセブン-イレブン全店（6月末現在876店）にて発売いたします。

“宮城野ポーク（霜降り豚）”は、脂肪分が一般の豚（約3%）に比べ約5%と高く、さらに悪玉コレステロールを減少させ、血液をサラサラにする効果があるとされている脂肪酸（オレイン酸）を多く含んでいることから、ヘルシーさにも注目が集まっています。

今回の商品は、宮城県登米市のこだわりの生産者『ピック夢ファーム』で飼育された“宮城野ポーク（霜降り豚）”を、宮城県の加工メーカーにてそれぞれの部位に切り分け後、宮城県にあるセブン-イレブン専用工場でもも肉を冷しゃぶに仕上げるという、地元と密着した取組みとなっています。

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。

『宮城野ポークの冷しゃぶサラダ』（税込330円）



《商品の特徴》

- ① “宮城野ポーク（霜降り豚）”の良さを活かす「冷しゃぶ」に仕上げたサラダ
- ② もも肉を使用することで適度な脂身がありながらも柔らかく、1食あたり約92kcalとヘルシーな商品
- ③ 売場で目立つ、カラフルな野菜（赤・黄パプリカ、紫キャベツ、人参、ミニトマト、小ねぎ）を彩りよく盛り付け

※ドレッシングは別売りになります