

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