

コンビニ初！

甲府名物『鳥もつ煮』を発売

～10/1（金）より山梨県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、甲府名物の『鳥もつ煮』を10月1日（金）より山梨県のセブン-イレブン全店（9月末現在 163 店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、甲府で人気のある『鳥もつ煮』を、セブン-イレブン独自の甘辛く深みのある味付けで再現しております。

セブン-イレブンでは、今後も美味しさを追求した価値ある商品の開発と、地域のお客様に喜んでいただける商品の提供に努めてまいります。

『鳥もつ煮』(税込 298円)

- ◇鶏の砂肝、レバー、ハツを醤油、砂糖を加えた濃厚な醤油だれで味付け
- ◇甘辛く深みのあるタレでじっくりと煮込み、照り感のある鳥もつ煮
- ◇山梨県では郷土料理として知られ、おかずやおつまみとして食べられてきた料理



「甲府鳥もつ煮」とは・・・

戦後まもない昭和25年（1950年）頃に「鳥のもつが捨てられていてもったいない。なにか安くて美味しいものができないものか？」と甲府市内の蕎麦屋が考案。

その後、蕎麦屋から他の飲食店に広がっていき、今ではこうとう、煮貝と共に甲府独自の食文化になっています。

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>