



今度は“とやま牛”を押し寿司にしました

『とやま牛の押し寿司』を新発売！

～ 7/22(水)より富山県のセブン-イレブンにて限定発売 ～

セブン-イレブン・ジャパンは、富山県富山市のこだわりの生産者「(有)池多ファーム」で飼育された“とやま牛”使用の『とやま牛の押し寿司』(税込180円)を、7月22日(水)より富山県内のセブン-イレブン全店(6月末現在15店舗)にて発売いたします。

今回の商品は、本年3月に発売しご好評いただきました「とやま牛の牛めし」(税込680円)、6月発売の「とやま牛のメンチカツバーガー」(税込360円)(※ともに販売を終了しております)に続く“とやま牛”使用商品第3弾になります。市場において需要が増えている牛肉を使用した押し寿司を、富山県のセブン-イレブンにおいて初めて発売いたします。澄んだ空気と美味しい水、品質の良い飼料で育まれた、肉質の良さが特長の“とやま牛”を贅沢に使用しました。“とやま牛”のバラ肉を炭火焼にした焼肉と、バラ肉を筍、椎茸煮と合わせたしぐれ煮を酢飯と押し、押し寿司の消費が高い富山県に向けた商品となります。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

『とやま牛の押し寿司』(税込180円) <参考：過去発売したとやま牛使用商品>



3月発売 とやま牛の牛めし



6月発売 とやま牛のメンチカツバーガー

【商品の特徴】

- ・ こだわりの生産者「池多ファーム」で飼育された、安全・安心な富山の銘柄牛“とやま牛”を使用した押し寿司
- ・ “とやま牛”のバラ肉を炭火焼にした焼肉と、バラ肉を筍、椎茸煮と合わせてしぐれ煮にしたものを、酢飯と押しした押し寿司

【(有)池多ファームのご紹介】

- ・ 100%自家生産した牧草を牛に給与
- ・ 牛から排出された糞尿は発酵処理施設にて堆肥化され、有機肥料として水田や牧草地へ還元、その牧草地で生産された牧草・稲わらが牛の飼料となる「循環型農業」を実践

以上