

長時間の熟成により肉の旨みアップ！

2018年10月15日

セブン-イレブンだから出来るこだわりの製造工程 『熟成肉の特製牛丼（アンガス種牛肉使用）』を発売 ～10月16日（火）より全国のセブン-イレブンで順次発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：古屋一樹）は、『熟成肉の特製牛丼（アンガス種牛肉使用）』を10月16日（火）より全国のセブン-イレブン20,600店（2018年9月末現在）にて順次発売いたします。

本商品は、アンガス種100%の牛肉を使用し、肉の旨みを最大限に引き出すために約40日間熟成することで、アミノ酸などの旨み成分が現行商品と比較して約1.7倍まで向上しています。また、セブン-イレブンの専用工場にて牛肉を加熱直前にスライスし、1枚1枚短時間で炊き上げることで、塩分を控えた肉の旨みとやわらかさを十分に感じる一品に仕上げました。容器については、加熱後に中皿を外す際に蒸気が直接手にあたりにくい構造に変更し、盛り付けやすさも改善しています。

セブン-イレブンではこれからも「味」「品質」にこだわった、価値ある商品開発を積極的に推進してまいります。

—商品概要—

『熟成肉の特製牛丼（アンガス種牛肉使用）』



369円（税込398円）

※一部店舗では取扱いのない場合がございます。
※電子レンジでの温め商品です。

《商品の特長》

① 約40日間の熟成 徹底した衛生管理のもと、使用するアンガス種牛肉を約40日間熟成。旨みが格段にアップすると同時に、更に柔らかな肉質を実現。

② 独自の製造工程

※画像はイメージです。

加熱の直前で



肉をスライス

牛肉は、加熱の直前にスライスして使用。一枚一枚丁寧に短時間でタレにくぐらせて、塩分は控えめながらもより肉の旨みを感じられる仕立て。

肉を1枚1枚

短時間で加熱



温かいまま

ふんわり盛付け



③ 容器の変更

電子レンジで加熱後、中皿を外す際の熱い蒸気が手に当たらないよう、中皿の側面を持つことができる容器形状に変更。中皿の牛肉をご飯の上にのせる際の盛り付けやすさも改善。