

加古川市のソウルフード「かつめし」が今年も登場 セブン-イレブンから「加古川ポークかつめし」を発売！

～7月28日（火）より兵庫県・大阪府内の一部の店舗にて期間限定発売～



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：阿久津 知洋）は、加古川市のソウルフード「かつめし」を「加古川ポークかつめし」として、7月28日（火）より、加古川市を中心とした兵庫県・大阪府内の一部のセブン-イレブン約 530 店舗にて約 1 カ月間の期間限定で販売いたします。（※1）

2020 年に加古川市と「地域活性化包括連携協定」を締結して以来、加古川市内における地域の一層の活性化をともに進めてまいりました。昨年 12 月、市制 75 周年を記念した「加古川ポークかつめし」が大変ご好評をいただいたことを受け、今年は販売店舗も拡大し、本商品を発売することになりました。「かつめし」は地元加古川市では業態を問わず提供する店舗も多く、学校給食でも人気のメニューとなっている地域自慢のソウルフードです。ボリューム感のあるカツと、甘めのデミグラスソースをたっぷりかけて仕上げました。

※1）：予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

■「加古川かつめし」とは

洋食皿の上にご飯と平たくした「かつ」を乗せデミグラスソース系のたれをかけて仕上げた加古川ご当地グルメです。戦後間もない頃に、「お箸で気軽に食べることができる洋食」というルーツからきていると言われています。「かつ」は、ビーフやポークだけでなく、チキンやエビなどのバリエーションも増え、デミグラスソースもお店ごとにこだわりの味があります。

■ 商品情報



商品名 : 加古川ポークかつめし
価 格 : 698 円 (税込 753.84 円)
発売日 : 7 月 28 日 (火) ~
販売期間 : 約 1 カ月の期間限定販売
販売エリア : 加古川市を中心とした兵庫県内の一部・
大阪府の一部のセブン-イレブン約 530 店舗

ポークかつに合わせたこだわりのデミグラスソースは旨みをアップし、より食べ進みの良い仕立てに変更しております。フルーツチャツネ、りんごピューレなどを使用し、果物の甘みが感じられる甘くてコク深い味わいが特長です。お箸で食べやすいよう、昨年よりもかつを小さくカットすることで食べ進みやすく仕上げました。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら : <https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。