

【北海道限定】香ばしさと肉の旨味を再現！
豚丼の人気店「ぶたはげ監修 炭火焼き豚丼」がさらにおいしくなって登場！
～北海道のセブン-イレブンで6月23日（火）より順次発売～



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：阿久津 知洋）は、北海道帯広市が発祥と言われる「豚丼」の人気専門店が監修した「ぶたはげ監修 炭火焼き豚丼」を、北海道のセブン-イレブン店舗にて6月23日（火）より順次発売いたします。

お店の味を再現するべく、香りの豊かな丸大豆醤油と旨味がありコク深いザラメをたれに使用し、炭火で香ばしく焼き上げました。本格的なおいしさをお楽しみいただける一品です。

帯広の名店「ぶたはげ」監修！特製たれとじっくり食感の豚肉



■ぶたはげ監修 炭火焼き豚丼

価格：698円（税込753.84円）

発売日：6月23日（火）～順次

販売エリア：北海道

ジューシーな旨味と、じっくり柔らかな食感が特長の豚肉

たれに豚肉を漬け込む工程を見直したことで、ひと口かむごとに肉の旨味が広がる、しっとり柔らかな口当たりを実現しています。

より香ばしくなった、別添いらずの特製たれ

特製たれの配合を見直し、醤油のキレを引き立たせ、出汁のすっきりとしたコクを再現しました。最後のひと口まで豚肉の旨味とたれが重なり合う重層的な味わいをご堪能いただけます。

監修元「豚丼のぶたはげ」について

「豚丼のぶたはげ」は、昭和 9 年創業の味を引き継ぐ、北海道・帯広発祥の豚丼専門店です。北海道内では帯広本店、三井アウトレットパーク札幌北広島店など 3 店舗。他にも香港に店舗を展開しています。

多くの人に親しまれている特製たれは、「豚丼のぶたはげ」の前身となる老舗「帯広はげ天」で誕生した伝統の豚丼のたれの味を、時代に合わせ進化させたものです。北海道の厳しい気候で育てられた豚の希少部位を使用した豚丼は、たれ本来の旨味が引き立つ味わいが根強い人気を誇ります。

公式 HP : <https://www.butahage.com/>

担当者コメント

さらなるおいしさを目指し、試作を重ねてリニューアルしました。蓋を開けた瞬間に広がる炭火の香ばしさと豚肉の豊かな味わいを、地元の方はもちろん、北海道を訪れる方々にも楽しんでいただける商品です。

※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。