



今年の夏は鰻を食べて夏バテ防止！

夏の“土用の丑の日”ご予約承り開始

～冬だけじゃない、夏の恵方巻もご一緒にいかがですか？～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：澤田貴司）は、夏の“土用の丑の日”に合わせて「鹿児島県産うなぎ蒲焼重(3/4尾)(本体：2,389円、税込：2,580円)など8種類の商品の承りを、2017年6月13日(火)から、全国のファミリーマート・サークルK・サンクス店舗約18,000店で開始いたします。また同日より“夏恵方”として、2月の節分でお馴染みの「恵方巻」4種類の商品の承りも開始いたします。

※発売地域は商品によって異なります。

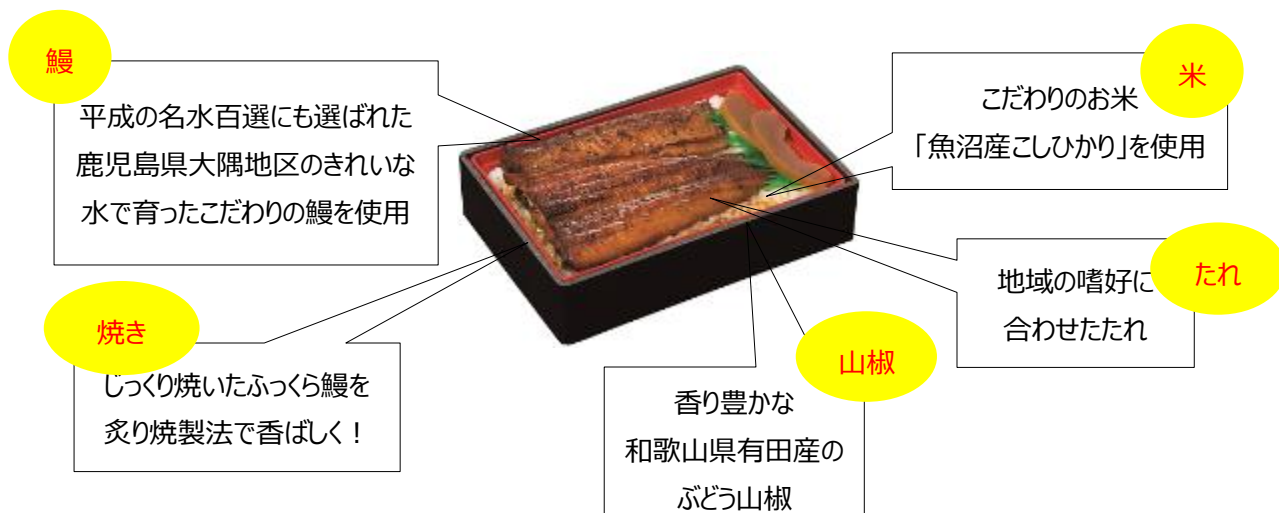
【土用の丑の日とは】

四立（立夏・立秋・立冬・立春）の直前約18日の期間を“土用”といい、その期間の“丑の日”には古くより“丑”にちなんで“う”のつく食品や、特に夏の“土用の丑の日”には鰻を食べる風習があります。暑さで食欲も減退しがちな時期ですが、ファミリーマートの香ばしい鰻の香りで食欲増進、パワフルに夏を過ごしてみたいはいかがでしょうか？！

■2017年の土用の丑の特徴

- ・2017年の夏の“土用”には2回“丑の日”があり、“一の丑”が7月25日(火)、“二の丑”が8月6日(日)。
- ・昨年3月に導入した“炙り焼製法”を初めて蒲焼重にも採用し、中はふっくら柔らかく、表面は香ばしい味わいを実現しました。

■ファミリーマートの鹿児島県産うなぎ蒲焼重のこだわり



ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、「Fun & Fresh」をテーマに、小商圏における生活インフラとして、来るたびに楽しい発見があり、新鮮さにあふれた、お客さまの気持ちにいちばん近いコンビニエンスストアを目指してまいります。

以上


■“土用の丑の日”関連商品

	<p>【商品名】鹿児島県産うなぎ蒲焼重(3/4尾)</p> <p>【価格】本体:2,389円、税込:2,580円</p> <p>【内容】ご飯は魚沼産コシヒカリをふっくら盛りつけて、柔らかく香ばしく焼き上げたうなぎは大満足の3/4尾(約120g)です。風味、食感の良い奈良漬を添えました。</p> <p>別添：たれ・紀州有田産 山椒</p>
	<p>【商品名】鹿児島県産うなぎ蒲焼重(1/2尾)</p> <p>【価格】本体:1,741円、税込:1,880円</p> <p>【内容】魚沼産コシヒカリと、柔らかく香ばしく焼き上げたうなぎは1/2尾(約90g)を盛り付けました。風味、食感の良い奈良漬を添えました。</p> <p>別添：たれ・紀州有田産 山椒</p>
	<p>【商品名】鹿児島県産うなぎめし</p> <p>【価格】本体:1,250円、税込:1,350円</p> <p>【内容】鰻のたれで炊き込んだごはん、丁寧に焼き上げてから一口大にカットし食べやすくした鹿児島県産のうなぎ蒲焼を盛り付けました。アクセントに奈良漬を添えました。</p> <p>別添：たれ・紀州有田産山椒</p>
	<p>【商品名】牛カルビ焼肉重</p> <p>【価格】本体:739円、税込:798円</p> <p>【内容】脂の甘みを感じる牛カルビ肉を香ばしく焼きしました。お肉は甘辛い特製たれに漬け込んで焼くことでジューシーな味わいを実現しました。人参、もやしの2種ナムルを付け合せております。</p> <p>別添：たれ</p>
	<p>【商品名】大海老天重</p> <p>【価格】本体:739円、税込:798円</p> <p>【内容】大きな海老天を3尾使用した食べごたえのある天重です。ナスやさつまいもなどの野菜の天ぷらをだしの効いた甘みのあるたれで仕上げました。丑の日にちょっと贅沢なお弁当を食べたい人向けの商品です。</p>

	<p>【商品名】牛肉と半熟玉子の冷しうどん 【価格】本体:510 円、税込:550 円 【内容】うし（牛肉）とうどんで、“う”のつく食材を使用したぶっかけうどんです。だしを利かせたつゆと半熟玉子の相性がピッタリな味わいです。 別添：七味唐辛子</p>
	<p>【商品名】土用餅 【価格】本体:389 円、税込:420 円 【内容】北海道産小豆を使用したこしあんで、もちりしたお餅を包みました。 ※宮崎県、鹿児島県を除く</p>
	<p>【商品名】流し水ようかん 【価格】本体:389 円、税込:420 円 【内容】和三盆糖を使用し上品な甘さに仕立てた水ようかんを、大きめの容器に約 300g 流し込みました。2～3 人でシェアして食べられる大きさです。 ※宮崎県、鹿児島県を除く</p>

■“夏恵方”関連商品

	<p>【商品名】恵方巻 【価格】本体:276 円、税込:298 円 【内容】ハーフサイズで食べやすい恵方巻です。だしを効かせ甘みを抑えた玉子焼きや、ふっくらとした厚みのある穴子、製法にこだわった干瓢など、こだわりの 7 種の具材を盛り込みました。 ※北海道、沖縄県を除く</p>
	<p>【商品名】海鮮恵方巻 【価格】本体:389 円、税込:420 円 【内容】ハーフサイズで食べやすい海鮮恵方巻です。サーモンハラス、キハダ・めばちの 2 種類のまぐろを使用し、とびっ子を混ぜ合わせたいかや、プリとした食感の海老など具たくさんな恵方巻です。 ※北海道、沖縄県を除く</p>
	<p>【商品名】中落ち牛カルビ焼肉恵方巻 【価格】本体:554 円、税込:598 円 【内容】中落ちカルビを炭火で香ばしく焼き上げました。夏向けにりんご果汁を加えたすっきりとした甘さのたれで仕上げました。 ※北海道、沖縄県を除く</p>

	<p>【商品名】まぐろ海鮮恵方巻</p> <p>【価格】本体:554 円、税込:598 円</p> <p>【内容】キハダまぐろに本まぐろを加えたたたき身、キングサーモン、食感の良い海老を合わせた海鮮巻です。</p> <p>※まぐろの内、10%が本まぐろです。</p> <p>※北海道、沖縄県を除く</p>
---	--

■店頭お渡し日／ご予約期間

お渡し日	<ul style="list-style-type: none"> ●夏の土用の丑の日 (一の丑) 2017年7月21日(金)～25日(火) (二の丑) 2017年8月5日(土)～7日(月) ●恵方巻 2017年8月5日(土)～7日(月)
ご予約期間	<ul style="list-style-type: none"> ●夏の土用の丑の日 (一の丑) 2017年6月13日(火)～7月18日(火) AM9時 ※7/24～25 お渡しの弁当のみは7月21日(金) AM9時まで受付 (二の丑) 2017年6月13日(火)～8月2日(水) AM9時 ●恵方巻 2017年6月13日(火)～8月2日(水) AM9時