

青森県十和田市のご当地グルメを商品化 「十和田バラ焼きゼミナール監修 十和田バラ焼き」 10月22日から、全国の店舗で期間限定販売

株式会社サークルKサンクス

株式会社サークルKサンクス（本部：東京都中央区、代表取締役社長：中村 元彦）は、「十和田バラ焼きゼミナール」（事務局：青森県十和田市、代表：江渡 信貴）の監修を受け、青森県十和田市のご当地グルメ「十和田バラ焼き」を商品化したお弁当「十和田バラ焼きゼミナール監修 十和田バラ焼き（牛肉使用）」（498円・税込）を、10月22日（木）から11月4日（水）までの2週間の期間限定で、全国のサークルKとサンクス6173店（2009年9月末現在）で販売します。

○十和田バラ焼きとは？

青森県十和田市のご当地グルメで、バラ肉と大量のタマネギを、醤油ベースのタレで味をつけ、鉄板で焼く料理のことです。十和田市内では、現在60店舗以上の飲食店で「バラ焼き」が提供されています。

○十和田バラ焼きゼミナールについて

2009年3月に、「バラ焼き好きの、バラ焼き好きによる、バラ焼き好きのためのサークル」として発足した地元有志の団体です。「十和田のまちを元気に」を合言葉に「バラ焼き」の普及・宣伝活動を行っています。

●「十和田バラ焼きゼミナール監修 十和田バラ焼き（牛肉使用）」商品概要

- ・牛のバラ肉を、リンゴとニンニクを使用した、タマリ醤油ベースのすっきりとした甘味が特徴のタレに漬け込み、タマネギと一緒に炒めてご飯の上へのせました。
- ・付け合せに、ハクサイのキムチとゴボウサラダを添えました。
- ・別添えの一味唐辛子を使用することで、お好みでピリッとした辛味をお楽しみいただけます。
- ・十和田バラ焼きゼミナールの監修商品です。
- ・10月22日から2週間の期間限定販売。498円（税込）。



※商品イメージ