

2007年4月26日

静岡からこの時期だけの旬の味をお届け 『駿河湾産桜海老のかき揚げ蕎麦』を新発売!

～5/1 (火) より駿河湾産桜海老を使用した商品を順次発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2007年5月1日(火)より『駿河湾産桜海老のかき揚げ蕎麦』(395円税込)を東海地区928店舗(3月末現在)限定の商品として発売いたします。

今回の商品は、今が旬真っ盛りの静岡県駿河湾産の“桜海老”をふんだんに使用したかき揚げと揚げ玉をたっぷり盛り付け、大根おろしと合わせてさっぱり召し上がっていただける、ぶっかけタイプの商品に仕上げました。かき揚げは、数回に分けて揚げることで、より“桜海老”の食感を楽しめ、また、揚げ玉も“桜海老”を刻んだものの中に入れることでより風味を楽しむことができる商品となっております。今後も、“桜海老”を使用したおにぎり、スパゲティ等の商品も順次発売予定です。

セブン-イレブンではこれからも各地域の新鮮な素材を、旬を逃さず食材に使用し、さまざまな商品に活かしてまいります。

<『駿河湾産桜海老のかき揚げ蕎麦』(395円 税込)の主な特徴>

- ①旬の駿河湾産桜海老を使用した、ぶっかけタイプの冷たい蕎麦。
- ②かき揚げと揚げ玉には桜海老をたっぷり使用し、おいしさを堪能できる仕立て。
- ③付け合わせの大根おろしと合わせて、さっぱりとした食感。
- ④つゆは「鮮度」にこだわり、旨味たっぷりで、だし風味よいものを使用。

※だしに使用されているかつおは、美味しさを逃さないよう24時間以内(旨味成分が最大といわれる時間)に未凍結まま加工しています。



以上