

2010年1月8日



昔話や上毛かるたでおなじみ！

『分福茶釜の釜玉うどん』を新発売

～1/12（火）より館林市のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、1月12日（火）より『分福茶釜の釜玉うどん』（税込350円）を、群馬県館林市内のセブン-イレブン全店（12月末現在17店）にて発売いたします。

“分福茶釜の釜玉うどん”は、2009年7月に麺のまち「うどんの里館林」振興会（橋田三造会長）が町おこしのため開発し、館林市内の飲食店で提供されているメニューです。

今回の商品は、麺のまち「うどんの里館林」振興会に監修いただき、館林市役所、館林商工会議所、正田醤油株式会社ご協力のもと、“分福茶釜の釜玉うどん”を電子レンジで温めるだけで食べることが出来るコンビニエンス性の高い商品として開発いたしました。なお、麺のまち「うどんの里館林」振興会と流通小売業が連携し、“分福茶釜の釜玉うどん”を商品化するの初めの取組みになります。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視し、地元のお客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

『分福茶釜の釜玉うどん』（税込350円）



【ラベルデザイン】



- ・館林市の名物“分福茶釜の釜玉うどん”を電子レンジで温めるだけで手軽に食べられるセブン-イレブンオリジナルのチルドカップ麺として再現
- ・群馬県産小麦を100%使用した風味・食感の良い麺と、正田醤油のククがありまろやかな味わいが特長の「再仕込み醤油」を使用したつゆの組み合わせ
- ・栄養価の高い赤鶏の半熟玉子、ねぎ入りの揚げ玉、刻みねぎをトッピング。寒い時期にぴったりの釜玉うどん
- ・麺のまち「うどんの里館林」振興会 監修商品

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>