

あなたの暮らしに 近くて便利

2011年8月22日

節電の冬に向けて、熱々の**本格鍋**で、からだの中から**温まろう!**

8月23日(火)から『キムチ鍋』『そばつゆで食べる 豚しゃぶ鍋』
『天ぷら鍋焼うどん』を順次発売

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 最高執行責任者<COO>:井阪 隆一)は、8月23日(火)より『キムチ鍋』『そばつゆで食べる 豚しゃぶ鍋』を、8月31日(水)より『天ぷら鍋焼うどん』を全国のセブン-イレブン 13,407店(7月末現在)で順次発売いたします。

今回発売する3商品は、原材料や味付けにこだわり、アルミ鍋ならではの熱々感を最大限に活かした本格的な味わいをご家庭で手軽に味わえる商品です。

さらに今年からは、お客様からのご要望の多いIHクッキングヒーターでの加熱にも対応する仕様に容器を変更しました。今冬も電力不足の影響により、節電意識が高まることが予想される中、食べてからだの中から温まるアルミ鍋メニューを9月以降も続々発売していく予定です。

【商品概要】



商品名 : 『キムチ鍋』 (税込 398円)
発売日 : 8月23日(火)から順次
商品特長 : ●スープは、赤味噌ベースにコチュジャン、ヤンニョムを加え辛味を出し、豚骨スープやあさりの煮出しスープ、りんごのピューレ、にんにくを加えることでコクのある味付けに仕上げ
●キムチをごま油で炒めることでスープとの相性良く風味を向上



商品名 : 『そばつゆで食べる 豚しゃぶ鍋』 (税込 398円)
発売日 : 8月23日(火)から順次
商品特長 : ●スープは、3日間ねかせた「本かえし醤油」と「未凍結かつお」の一番だしのみを使用したそばつゆをベースに味付けし、風味良く仕上げ



商品名 : 『天ぷら鍋焼うどん』 (税込 298円)
発売日 : 8月31日(水)
商品特長 : ●だしの風味をしっかりと感じていただけるスープ
●小麦粉だけで仕上げた風味とコシの強いうどん
●桜海老を風味よく仕上げたかき揚げと、ネギ、人参を盛り付け

以上