

2013年4月25日



群馬県のマスコット  
「ぐんまちゃん」

**館林名物「分福茶釜の釜玉うどん」を冷たい麺で商品化！**

## 『分福茶釜の冷し釜玉うどん』を発売！

～4月30日(火)より館林市周辺のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、4月30日(火)より、館林市を中心としたセブン-イレブン約70店舗にて『分福茶釜の冷し釜玉うどん』380円(税込)を発売いたします。

『分福茶釜の冷し釜玉うどん』は2010年から夏季限定で販売し今回で4回目の販売となります。今回の商品も“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」を冷たく美味しく食べることができる商品として開発いたしました。

セブン-イレブンでは、本商品を5月15日(水)まで開催されている「つつじまつり」と同じ時期に販売することで、観光客の方にも館林市の魅力をアピールし、イベントを盛り上げていきたいと考えております。

セブン-イレブンでは、今後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。

### 『分福茶釜の冷し釜玉うどん』 380円(税込)



- うどんは、群馬県産小麦粉を使用し、こしとつるみがあり喉ごしの良い麺に仕上げ
- 具材は半熟玉子、海老、ねぎ、揚げ玉、かまぼこ、刻み揚げの6品目を盛付け、様々な味わいが楽しめる商品設計
- つゆは地元メーカーの正田醤油の深い旨みが増す再仕込み醤油を使用することで、地区で馴染みのある出汁の効いたつゆをかけてご賞味いただける一品。

※「分福茶釜の釜玉うどん」とは・・・

半熟玉子、正田醤油のつゆ、揚げ玉を使用し、2009年7月に“麺のまち「うどんの里館林」振興会”(久留島通利会長)が町おこしの一環として開発し、館林市内の飲食店で提供されているメニューです。

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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