

2006年11月7日

-今秋収穫されたばかりの“そば粉”を使用-  
**「信州ぶっかけ蕎麦(新そば)」を新発売！**  
～数量・期間限定！11/10（金）より県内にて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、今年の秋に収穫されたばかりの“そば粉”を使用した「信州ぶっかけ蕎麦(新そば)」(税込450円)を、2006年11月10日(金)より蕎麦文化が根付いている長野県内の342店舗(10月末現在)にて数量・期間限定にて発売いたします。今回の商品は、今年秋に収穫された“そば粉”を石臼でひいて使用しました。石臼でじっくりひくことで風味豊かな商品に仕上げています。今しか味わえない本格的な新そばを、身近なセブン-イレブンでお楽しみいただけます。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

長野県内  
342店舗  
期間・数量  
限定発売



「信州ぶっかけ蕎麦(新そば)」450円(税込)

<「信州ぶっかけ蕎麦(新そば)」の主な特徴>

- ① そば粉は今年秋に収穫されたものを使用。かつて家庭でひいた時と同じ石臼でじっくり、風味豊かに仕上げ。また、専門店同様に蕎麦は包丁切りをすることでのど越し良く、そば本来の食感にて喫食。
- ② 商品形態は、市場でも人気のぶっかけタイプ。また、量も通常商品よりも増やし、美味しい新そばをたっぷり召し上がる規格。
- ③ 県内において蕎麦の食シーンに必ず登場する『おろし』を盛り付け。今回は、見た目にも季節感のある『もみじおろし』に仕立て、薬味にはねぎを添付。

以上