

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2007年12月6日

今が旬！秋漁の“駿河湾産桜海老”を使用しました。 「駿河湾産桜海老のかき揚げ蕎麦」を新発売！

～12/7（金）より静岡地区のセブン-イレブンにて限定販売～

セブン-イレブン・ジャパンは、2007年12月7日（金）より静岡県内のセブン-イレブン全店 449 店舗（11月末現在）にて、静岡県駿河湾産の旬（秋漁）の桜海老を使用した「駿河湾産桜海老のかき揚げ蕎麦」（税込395円）を地区限定で発売いたします。

今回の商品は、秋漁新物の桜海老※をかき揚げに、そして桜海老の刻みを混ぜた揚げ玉を盛り付け、桜海老を堪能できるこの時期におすすめの温かい蕎麦に仕立てました。桜海老は、殻から頭まで栄養素を丸ごと食べられ、数多くの栄養素が含まれている食材としても知られています。今夏には、春漁新物の桜海老を使用した冷たい蕎麦を販売し、人気商品のひとつとなりました。

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を進めてまいります。

※秋漁新物の桜海老： 産卵期が5～10月で、この時期には生まれて少し成長した桜海老が獲れます。サイズは春よりも小ぶりですが、殻が柔らかく味はより旨味が凝縮されていると言われています。



「駿河湾産桜海老のかき揚げ蕎麦」（税込395円）

《商品の特徴》

- ① 旬の“駿河湾産桜海老”を使用し、レンジアップのみで手軽に食べられるカップ蕎麦。
- ② 桜海老のかき揚げ、刻みを混ぜ込んだ揚げ玉をたっぷり盛り付け、桜海老の旨味、風味、食感を堪能できる商品。
- ③ つゆは、桜海老の美味しいだし効いた、地域に馴染みのあるやや甘辛い味付けに。

以上