

2007年12月6日

“南知多産アカシャエビ（小海老）”を使った商品が登場！ 「南知多産アカシャエビのかき揚げうどん」 「南知多産アカシャエビの唐揚げ」2品を同時発売！ ～12/7(金)より中京地区各県にて限定発売～

セブン-イレブンは、2007年12月7日（金）より、南知多産“アカシャエビ”を使用した「南知多産アカシャエビのかき揚げうどん」（税込390円）と「南知多産アカシャエビの唐揚げ」（税込180円）を愛知、岐阜、三重各県の529店舗（11月末現在）で地区限定発売いたします。

今回の商品は、南知多の篠島漁協の協力を得て、地元で天むすや海老せんべい等で馴染みのある“アカシャエビ”を使用し、これから季節にぴったりの温かいうどん、そして、食事やお酒のお供にオススメのおつまみにしました。今回の“アカシャエビ”は、10月末～11月にかけて漁獲された、小ぶりで殻が柔らかく唐揚等に最適な大きさのものを使用しています。また、比較的足が早いと言われているこの素材の旨味、風味を活かす為、水揚げ後の大変新鮮な状態から、氷締め・凍結を短時間で行うことで鮮度を保つ工夫をしました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の素材を活かした商品の開発を進め、地元の美味しさを提供してまいります。



- 野菜と“アカシャエビ”を使用したボリュームあるかき揚げを主食材にしたレンジアップのみで手軽に食べられる温かいうどん
- 馴染みある“白醤油”の白だしスープで味付け

「南知多産アカシャエビのかき揚げうどん」（税込390円）



- “アカシャエビ”を素揚げにして赤穂の海水塩で味付けした素材本来の旨味、風味を活かしたシンプルな商品
- ミネラルを含む海水塩を使用することで、まろやかな塩味と旨味が味わえる

「南知多産アカシャエビの唐揚げ」（税込180円）

以上