

2008年3月27日



ご当地企業“はくばく”の小麦粉を初めて使用！ 「富士吉田名物吉田の冷やしためきうどん」を新発売！

～3/28(金)より山梨県内のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、山梨県を代表するご当地メニュー「富士吉田名物 吉田の冷やしためきうどん」（税込 360 円）、うどんと合わせて食べていただける「吉田のうどん屋さんの五目ごはん」（税込 295 円）、「手巻おにぎり 吉田のうどん屋さんの五目ごはん」（税込 115 円）を2008年3月28日（金）より山梨県内のセブン-イレブン 156 店舗（2月末現在）にて限定発売いたします。

今回の「吉田の冷やしためきうどん」は、地産地消の取り組みの一環として、初めて地元の製粉会社である、株式会社はくばくの小麦粉を使用しました。吉田うどん独特のコシのある麺を再現し、薬味としてわさびの他、専門店では欠かせない“すりだね”を添付することで、ご自宅で本格的な“吉田うどん”をご堪能いただけます。

セブン-イレブンでは、今後も地産地消、地元のご当地メニューに取り組みながら、地域の皆様のニーズにお応えする商品開発に努めてまいります。

※3 商品には吉田うどんの目印である“のぼり”と“富士山”を描いたイメージロゴを添付いたします。

《「富士吉田名物 吉田の冷やしためきうどん」（税込 360 円）の商品特徴》



- 農林水産省の“郷土料理百選”にも選ばれた山梨県のご当地メニュー「吉田うどん」
- 地元の株式会社はくばくの小麦粉を初使用
- 麺は独特のコシがあり、包丁切りで仕上げることで、角が立ったしっかりとした食感に
- 専門店同様、“わさび”と“すりだね”を別添
*すりだねとは、ゴマ、唐辛子、ゴマ油を練った吉田うどん独特の薬味

《吉田うどんと合わせておすすめ！五目ご飯を使用した商品を同時発売！》



「吉田のうどん屋さんの五目ごはん」（295 円）

地元で馴染みの、甘めに味付けした鶏肉、野菜煮を茶飯に混ぜ込み、ちくわ煮や小松菜を盛り付けした商品



「手巻おにぎり 吉田のうどん屋さんの五目ごはん」（115 円）

地元で馴染みの、甘めに味付けした鶏肉、野菜煮を茶飯に混ぜ込み、味付け海苔を使用したおにぎり