

2008 年 6 月 4 日

蕎麦つゆで漬けた漬物はいかがですか？ 『蕎麦つゆ仕立ての漬物』を新発売！

～6/6(金)より長野県内のセブン-イレブンにて 2 品同時発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、蕎麦つゆで漬けた漬物 2 品「野沢菜漬 蕎麦つゆ仕立て」（税込 200 円）、「長いも漬 蕎麦つゆ仕立て」（税込 230 円）を 2008 年 6 月 6 日（金）より長野県内のセブン-イレブン全店（5 月末現在 350 店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、長野県八ヶ岳山麓産の“野沢菜”と松本平産の“長芋”をそれぞれ蕎麦つゆに漬け込み、漬物に仕立てました。地元でも馴染みのある食材を、馴染みのあるだしの効いた蕎麦つゆに漬け込むことにより、蕎麦つゆの風味がコクと旨みを醸し出す、新しいタイプの商品となります。使用しているつゆは、セブン-イレブンのざる蕎麦にも使用。セブン-イレブン独自のインフラである『調味料プロセスセンター』※を活用し、地元で馴染みのあるダシ感の効いた味付けを再現しました。

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。

※ 調味料プロセスセンターとは

セブン-イレブンの商品に使用する調味料を配合する専用のセンター。地区毎に異なる食習慣や独自性のある味付けに細やかに対応するため、全国 6 ケ所に設置している。（長野県は、群馬県にある調味料プロセスセンターにて製造）

《6/6（金）発売 『蕎麦つゆ仕立ての漬物』 2 品の商品特徴》



「野沢菜漬 蕎麦つゆ仕立て」（税込 200 円）

- ・ 八ヶ岳山麓産の食感の良い野沢菜をだしの風味豊かな蕎麦つゆに漬けた漬物



「長いも漬 蕎麦つゆ仕立て」（税込 230 円）

- ・ 松本平産のシャキシャキ食感の長いもをだしの風味豊かな蕎麦つゆに漬けた漬物

以 上