

2008年12月17日

JA ふらの製造 “富良野ソース”を使用 「富良野ソースで仕上げた焼うどん」

～12/18(木)より北海道内のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、JA ふらのが製造する“富良野ソース”と北海道産小麦を使用した「富良野ソースで仕上げた焼うどん（道産小麦麺）」（税込390円）を2008年12月18日（木）より北海道内のセブン-イレブン全店（11月末現在821店舗）にて発売いたします。

“富良野ソース”はJA ふらのが富良野市内で製造している中濃・濃厚等、ソースの総称で、地元富良野産の玉ねぎやにんじんを使用し、野菜感があり、ほんのり甘く濃厚な口当たりのソースです。“富良野ソース”を麺にからみやすい焼うどんに使用することで、フルーティなソースの味がより際立ち、美味しく召し上がっていただけます。麺については今回、焼うどんでは初めて北海道産小麦を使用。もちもちした食感を味わえる仕上がりになっています。

また、商品の特徴を商品名に使用することで、お客様にわかりやすく、地元素材の使用を訴求しています。

セブン-イレブンでは、これからも地元の優良素材を使用し、地域嗜好に密着した商品開発を推進してまいります。

《商品の概要》

商品名：「富良野ソースで仕上げた焼うどん（道産小麦麺）」
価格：390円（税込）
販売期間：2008年12月18日（木）発売
取扱店舗：北海道内のセブン-イレブン全店 821店（11月末現在）



《商品の特徴》

- ◇ 北海道で生産された小麦を北海道内の施設にて製粉した地粉を使用
- ◇ “富良野ソース”を、セブン-イレブン向けに、より濃厚な味付けに変更して使用
- ◇ うどんの食感を味わっていただくため、キャベツ・もやし・しいたけ・にんじん・豚肉と、具材を厳選しシンプルに仕上げ
- ◇ 麺炒めに豚肉やラードを使用することにより鉄板焼きのような味の深さを再現

以上