

2009 年 6 月 29 日

dancyu × セブン-イレブン コラボ商品第 3 弾 “香り”と“辛み”をテーマに、 「麻婆豆腐」と「担々麺」を新発売！！

～7/7（火）より期間限定発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者＜COO＞井阪 隆一）とプレジデント社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 藤原 昭広）は、2009 年 7 月 7 日（火）より、“香り”と“辛さ”をテーマに、本格的な料理の味わいを追求した「しびれる旨さの本場四川式麻婆豆腐ごはん」と「涼味担々伴麺」を期間限定にて全国のセブン-イレブン（5 月末現在 12,323 店）にて発売いたします。

第 3 弾となる今回は、セブン-イレブンの専用工場で作りに上げた“自家製ラー油”を使用。数種類のスパイスから抽出することで、“香り”の良いラー油に仕上げました。さらに、本格的な豆板醤を使用した、“辛み”で食欲をそそる、夏向きの商品が出来上がりました。徹底的に美味しさを追い求めた、手作りに限りなく近い逸品をセブン-イレブンにてお試しください。

両社は今後も、安全・安心はもとより、美味しさを追求した価値ある商品の提供を推進してまいります。

記



「しびれる旨さの本場四川式麻婆豆腐
ごはん」
550 円（税込）



「涼味担々伴麺」
460 円（税込）

07 年 7 月に第 1 弾として発売した「南インド式 粗挽き黒胡椒チキンカレー」はインドカレーの本格的な製法と味わいを大切に商品開発を行いました。

また、昨年 6 月の第 2 弾では、国民食であるカレーを、より身近な存在の“欧風テイスト仕立て”に。本格的なフランス料理店やホテルの厨房で使われてきた「粗デミソース」に注目し、これをたっぷり使ったリッチなカレーを作り、いずれも予想を上回る販売となりました。

◇ 「しびれる旨さの本場四川式麻婆豆腐ごはん」 商品開発のポイント



- 辛みだけでない風味を手に入れるため、
熟成させた豊かな辛みと旨みをもつ豆板醤を使用
- 数種類のスパイスから抽出した自家製ラー油を使用
- 中国料理店のような「なめらかな豆腐の食感」を再現
- 本格四川料理の手法でつくる炸醤（肉味噌）が
旨味の素となり、奥深い味わいを演出
- 風味の高い花椒（中国産山椒）を別添

◇ 「涼味担々麺」 商品開発のポイント



- 香り高い胡麻の濃厚なコクとキレのあるピリ辛が魅力
- 鶏がら等で丁寧にとったチキンスープに、香ばしい
芝麻醤（チーマー جان）と練り胡麻、辛み豊かな豆板醤等をブレンド
- 細麺に仕上げるにより、汁なし担々麺でもつるつる感を再現
- 香ばしさを際立たせるために少量のピーナッツペーストを追加

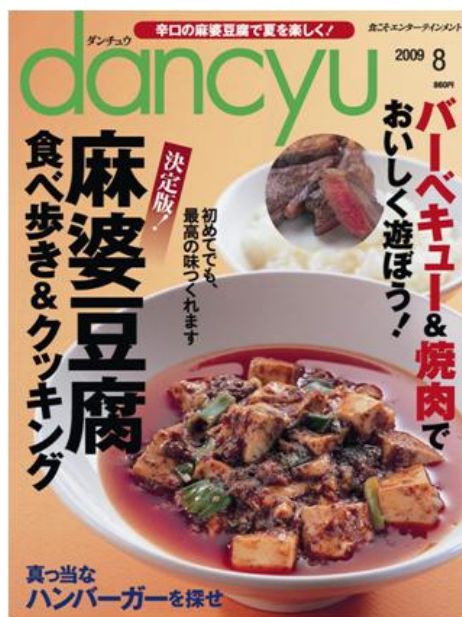
◇ 発売日 2009 年 7 月 7 日（火）より セブン-イレブン全店 12,323 店(5 月末現在)

ご参考

◇ 食のエンターテインメント雑誌『dancyu』について

株式会社プレジデント社は、7月6日（月）に『dancyu』8月号を発行いたします。
身近な食の情報満載の『dancyu』（ダンチュウ）は、1990年創刊以来、
食の楽しさ、おいしい料理、素材の魅力を追求し続けてきました。
今号は「麻婆豆腐 食べ歩き&クッキング」と題し、
麻婆豆腐の名店中の名店と、おいしいレシピを多数紹介します。

<『dancyu』8月号の主な特集内容>



<雑誌概要>

月刊誌：毎月6日発売
価格：860円（税込）
体裁：A4変形型・平綴じ

「麻婆豆腐 食べ歩き&クッキング」

家族で囲みたい「土鍋入り麻婆ごはん」づくり、野菜たっぷり「おかず」マーボー、
四川式「六味一体」の奥義等、初心者でも最高の味を作ることができるレシピが
充実。店ガイドは四川料理店の超本格派の味15傑を選び抜きました。

◎ セブン-イレブン読者限定プレゼント

セブン-イレブンで『dancyu』8月号をお買い上げのお客様に、
もれなくオリジナル特製の3Dコースターをプレゼント！



以 上