

2009年6月30日

地域で馴染みのある「ひもかわうどん」を初めてメニュー化 『桐生名物 生ひもかわ(2食入り)』を新発売 ～7/1(水)より桐生市周辺のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、7月1日(水)より群馬県桐生市周辺のセブン-イレブン(5月末現在67店)にて、『桐生名物 生ひもかわ(2食入り)』(税込350円)を期間および地域限定で発売いたします。

ひもかわは、麺幅の広い平たいうどんのことを言い、平安時代に京都から桐生に里帰りをした「白滝姫」が小麦を使用した麺を伝えたのが始まりとされております。以来、群馬県では良質な小麦が収穫されることから、小麦を使用した商品が県内各地で広まり、群馬県桐生市では、現在ひもかわを看板メニューとするお店が多く、うどんやひもかわが名物として注目を集めております。

今回の商品は、盛夏に向け、茹で上げたひもかわを冷たく食べていただく商品規格としました。群馬県産小麦を100%使用、独特のモッチャリとした弾力と、つるつとした食感が特徴です。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

『桐生名物 生ひもかわ(2食入り)』(税込350円)



※写真は盛り付け例になります。

- 群馬県産小麦(つるぴかり、絹の波)を100%使用した、喉越しがよくコシのある平麺
- ご家庭でお湯で茹で、冷水で揉んでお召し上がりいただく規格。モッチャリとした弾力のある食感と、つるつとしたのど越しがお楽しみいただける生麺2食入り
- 未凍結かつおを使用し、かつおの風味がしっかりと効いた麺つゆ
- 7月1日(水)から7月5日(日)までの期間限定販売

以上