

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2018年8月3日



地元の小麦を使用した「きしめん」商品第2弾！

『愛知県産小麦粉使用 海老天おろしきしめん』を発売

～8月7日（火）より愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブンで発売～

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：古屋一樹）は、愛知県産小麦「きぬあかり」を使用したきしめんの第2弾商品として、『愛知県産小麦粉使用 海老天おろしきしめん』を、愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブン 1,402 店（2018年7月末現在）にて8月7日（火）より発売いたします。

先に発売した「愛知県産小麦粉使用 ざるきしめん」の販売数量は、発売から2週間で10万食を超え、地域の皆様よりご好評をいただいております。今回販売する商品は、盛夏に合わせ、さらにはさっぱりと食べられるよう“ぶっかけ”タイプとし、具材には地域で好まれる海老天とおろしを組合せました。

セブン-イレブンでは、今後も継続的に愛知県産小麦粉を使用し、季節に合わせた商品を引き続き開発してまいります。

※一部取り扱いのない店舗がございます。

《商品の概要》

『愛知県産小麦粉使用 海老天おろしきしめん』

“きぬあかり”的
シンボルマーク



◇価 格：445円（税込480円）

◇販売店舗：愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブン
1,402 店（2018年7月末現在）

◇発 売 日：8月7日（火）

【商品特長】

- ・愛知県産小麦「きぬあかり」を使用することで、つるみともっちり感のある麺を実現。
- ・暑い季節にもさっぱりと食べられる“ぶっかけ”タイプ。
- ・東海地区で人気の海老天とおろしを具材にし、さらに薫味として、相性の良い刻み海苔やネギ、鰹節をたっぷりと添付。
- ・ぶっかけ専用に開発した冷たいつけは、たまり醤油の使用量を増やすことで、おろしとの相性がより良い仕立て。
- ・パッケージには、「きぬあかり」を使用した製品のみに表示できるワンポイントシールを貼付。



＜ご参考＞

『愛知県産小麦粉使用 ざるきしめん』

価 格：325円（税込350円）

発 売 日：7月17日（火）より販売中

販売店舗：愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブン
1,402 店舗（2018年7月末現在）

商品特長：

- ・愛知県産小麦「きぬあかり」を使用し、つるみともっちり感のある麺を実現。
- ・つけは、地域に馴染みのある、だし感と程よい甘さを兼ね備えた、きしめん専用の仕立て。
- ・発売から2週間で10万食以上を販売。



以上