



愛知の食文化を愛知の食材で！「きぬあかり」を使用した

『愛知県産小麦粉使用 ざるきしめん』を発売

～7月17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、7月17日（火）より、愛知県産の小麦である「きぬあかり」を使用した『愛知県産小麦粉使用 ざるきしめん』を、愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブン 1,401 店（2018年6月末現在）にて発売いたします。

近年、高い生産量で注目される愛知県産の小麦の中でも、麺に適した小麦として育てられている「きぬあかり」を今回初めて使用し、地域における麺文化の代表である「きしめん」を開発いたしました。

セブン-イレブン専用工場の優位性を活かし、製麺の刃にこだわることで角立ちが良くもっちりとした食感が味わえる麺を実現し、つゆは鰹や室鰈等でとった出汁にたまり醤油や本みりんを加え、きしめん専用つゆを使用しています。

セブン-イレブンでは、今後も地域で馴染みのあるメニューや優良な食材を使用した安全・安心で美味しい商品の開発等を通じて、「近くで便利」なお店を目指してまいります。

※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 ざるきしめん』

“きぬあかり”的
シンボルマーク



◇価 格：325円（税込350円）

◇販売店舗：愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブン

1,401店（2018年6月末現在）

◇発 売 日：7月17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。
- ・暑い季節にさっぱりと食べられる、ざるタイプ。
- ・つゆは、鰹や室鰈、鯖等からとった出汁に、たまり醤油や本みりんを加え、程よい甘さに仕上げた、きしめん専用の仕立て。
- ・薬味には青ネギとおろし生姜、刻みのりを添付。
- ・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：「きぬあかり」について＞

「きぬあかり」は、2010年に愛知県の奨励品種に採用され、2012年産から一般栽培が開始された小麦です。2017年産では、県内小麦作付面積 5,500ha のうち 8割以上で栽培され、愛知県の主力品種となっています。「きぬあかり」の導入以降、愛知県産小麦の単位収量、収穫量は増加しており、2017年産では単位収量は北海道に次いで全国第2位、収穫量は全国4位となりました。