

うどん元年

原材料と製法にこだわり、麺の「つるみ」と「もっちり」とした食感を実現 セブン-イレブンの『冷しうどん』を全面刷新

～4月3日（火）より全国のセブン-イレブン店舗で発売～

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、2018年4月3日（火）より、全国のセブン-イレブン店舗（2018年2月末現在：20,260店舗）において、『冷しうどん』を全面刷新し、3品発売いたします。

昨今、市場では、より本格的なうどんを求めるお客様が増えており、『冷しうどん』を含む冷たい麺のニーズは、気温上昇と共にさらに高まってまいります。

本商品は、セブン-イレブン専用の原材料・製法にこだわった小麦粉を使用し、さらに専用工場の優位性を活かして製造工程を大幅に刷新することにより、麺の「つるみ」と「もっちり」とした食感を実現いたしました。

セブン-イレブンは、今後も専用工場の優位性を活かした商品開発を通じて、「近くて便利」なお店を目指してまいります。

＜原材料と製法のこだわり＞

品質にこだわった香り高い小麦の中心部を使用することにより、**粘り感がありながら、弾力のある麺**を開発。

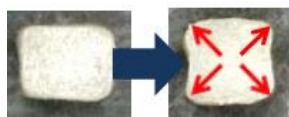


主に小麦の中心部を使用

圧延時間を長くすることにより、**粘りがある「もっちり」とした食感**を実現。



セブン-イレブンの各専用工場にうどんを切るための専用設備を導入し、茹で後に**角立ちのある麺**を実現。



たっぷりのお湯で麺を茹でることにより、**「つるみ」のあるストレートの麺**に改善。



＜商品概要＞



『ツルツともっちり！

冷しぶっかけ温たまうどん』

価 格：306円（税込 330円）

発 売 日：4月3日（火）

販売エリア：全国（四国除く）

特 長：・うどんの「つるみ」と「もっちり」とした食感をシンプルに味わえるメニュー。
・つゆは水揚げ直後の新鮮な鰯を使用したイリコからだしを抽出。
・うどんと相性の良い半熟たまごと長葱をトッピング。

	『ツルッともっちり！ 冷したぬきうどん』 価 格：352 円（税込 380 円） 発 売 日：4 月 3 日（火） 販売エリア：全国（群馬・茨城・栃木・ 埼玉一部・関西・四国除く） 特 長： ・ 麺の「つるみ」と「もっちり」 とした食感の美味しさが楽し める商品。 ・ 食感と口どけにこだわった 専用のあげ玉を使用。
	『ツルッともっちり！ 牛肉冷しぶっかけうどん』 価 格：445 円（税込 480 円） 発 売 日：4 月 3 日（火） 販売エリア：全国 特 長： ・ 麺の「つるみ」と「もっちり」 とした食感の美味しさが楽しめ るメニュー。 ・ 牛肉は弱火でゆっくり調理 することで柔らかく仕上げ。 さらに特製タレにも漬け込む ことでより旨味・コクのある 味付けに仕上げ。

※一部店舗では、取扱いのない場合もございます

＜ご参考＞

夏に向けて、冷しうどんのみならず、冷たい蕎麦と冷し中華も新しくします。 冷たい蕎麦 麺とつゆの製法を改善することにより風味と食感を向上しました。 冷し中華 具材がより取り出しやすい容器を開発しました。	『ツルっとのど越し！ コシが自慢のざる蕎麦』 315 円（税込 340 円）  全国販売中	『コシとのど越し冷し中華』 445 円（税込 480 円） 地域により商品規格が異なります  全国 4 月 10 日発売
---	--	---

以上