



「きぬあかり」を使用したきしめんが、更にもっちり食感になって登場！

『愛知県産小麦粉使用！もっちりざるきしめん』を発売

～7月25日（木）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：永松 文彦）は、7月25日（木）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！もっちりざるきしめん』を、愛知県、三重県、岐阜県のセブン-イレブン 1,433 店（2019年6月末現在）にて発売いたします。

セブン-イレブンでは、昨年の7月、「きぬあかり」を初めて使用したざるきしめんを発売以降、冷たいぶっかけや温かい味噌きしめん等、「きぬあかり」をより身近に感じていただける商品を継続して販売しております。今回、昨年発売したざるきしめんを、麺のもっちりとした食感とつるりとしたのど越しを向上させ、より甘みと旨みを向上させたつゆにリニューアルし、新たにラインアップいたします。

セブン-イレブンでは、今後も「きぬあかり」を使用し、地域で馴染みのある商品の販売を通じた地域活性化を進めると共に、「もっと近くで便利」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！もっちりざるきしめん』



“きぬあかり”的
シンボルマークを貼付



価格：330円（税込356円）

発売日：7月25日（木）

特長：

- ・愛知県産小麦粉「きぬあかり」の使用量を従来よりも増量し、更につるりとしたのど越しともっちり感のある麺に仕上げたざるきしめん。
- ・つゆは、室鱈の比率を上げた出汁に、コクのあるたまり醤油や本みりん等を加えることで、甘みと旨みを向上させた、きしめん専用の仕立て。
- ・薬味には刻みねぎ、生姜、刻みのり、揚玉を添付。

＜ご参考＞

『愛知県産小麦粉使用！海老天おろしきしめん』

価格：460円（税込496円）

- 特長：
- ・「きぬあかり」を使用したきしめんに、人気具材の海老天や大根おろし、刻みネギ、わかめ、生姜を盛り付け、刻みのりを別添したぶっかけタイプのきしめん。
 - ・つゆは、たまり醤油にかつお、室鱈等のだしを利かせた旨みのあるぶっかけ専用の仕立て。



＜小麦品種「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年から一般栽培が開始されました。2018年には、県内小麦作付面積約5,500haのうち9割で栽培され、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10aあたりの収量、収穫量は増加しており、2018年産ではそれぞれ全国第1位、全国第5位となりました。