



「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く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、「もっと近くて便利」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”の
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、更につく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、^{むろあじ}室鰯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、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、^{むろあじ}室鰯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。