# NEWS RELEASE

セブン&アイ HLDGS.
株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

**本格的な味の追求**

2020年9月25日

## レンジ麺史上初！“二八そば”を使用した商品を実現！

# 『石臼挽きそば粉の　かき揚げ二八そば』

## ～9月30日（水）より全国のセブン-イレブンにて発売～

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、レンジで温めて食べるカップタイプの蕎麦に、初となる“二八そば”を採用し、全国のセブン‐イレブン20,980店※1（2020年8月末現在）にて発売いたします。

“二八そば”は、“小麦粉（つなぎ）2：蕎麦粉　8”の割合で仕上げることで、蕎麦の風味や食感を最大限に活かしながら、のど越しの良さを楽しめる、絶妙なバランスの蕎麦として知られています。

一方、蕎麦粉の割合が多い蕎麦は、長い時間品質を保つことが難しく、主に専門店で楽しめる蕎麦です。セブン‐イレブンではこの度、昨年採用した麺とスープを分ける形態の新容器と、蕎麦の食感や品質を保つつなぎを新たに開発する等、様々な取り組みにより、レンジ麺として初の“二八そば”を実現いたしました。

セブン‐イレブンのレンジ麺は、今後も蕎麦のみに留まらず“できたて品質”を追求し、進化を続けてまいります。

※1 一部店舗により取り扱いのない場合があります

**＜商品概要＞**

商　品　名：**『石臼挽きそば粉の　かき揚げ二八そば』**
価　　　格：398円＋税
発　売　日：2020年9月30日（水）
販売エリア：全国（一部エリアにより規格が異なります）
特　　　長：

- 厳選した蕎麦を石臼挽きにし、新たに開発した専用のつなぎを使用することで実現した、セブン‐イレブンのレンジ麺初の“二八そば”。
- つゆは、未凍結かつおを高圧抽出することで、鰹の旨みを余すことなく引き出した濃厚なかつおだしと、特製のかえしを使用。
- かき揚げは、玉ねぎや人参、ごぼう等の野菜を、小エビの粉末を合わせた衣で揚げており、つゆと馴染むことでさらにコクのある旨みを感じられる味わい。

＜ご参考＞

■セブン‐イレブンでは昨年10月より、レンジ麺において、麺とスープを分けられる新容器を採用しました。

特長1）ストレートスープが可能となり、スープの風味や旨みが格段にアップ。
特長2）麺と具材を中皿に乗せることで、余分な水分移行がなくなり、食感が向上。

以上