

麺ののど越しとつゆの味わいを更に追求！

2020 年セブン-イレブンの「冷たい麺」

～全国のセブン-イレブンにて 3 月 31 日（火）より順次発売～

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、これからの季節に向けて「冷たい麺」をリニューアルし、全国のセブン-イレブン 20,955 店舗（2020 年 2 月末現在）にて 3 月 31 日（火）より順次発売いたします。

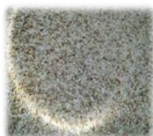
発売 38 年目を迎えるセブン-イレブンの「冷たい麺」のシリーズは、毎年原料や製法を見直し、品質向上への挑戦を続けております。中でも、「ざるそば」、「とろろそば」、「ぶっかけうどん」、「冷し中華」等の定番商品は、「冷たい麺」のカテゴリーの中で半数以上の販売数を誇る等、大変ご好評いただいております。本年も、麺、つゆ、具材の原料、製法を丁寧に見直し、更に品質と美味しさを追求いたしました。また、容器の細部にも改良を加えることでスムーズな盛り付けが可能になる等、より手間をかけずに召し上がって頂けるよう工夫を施しました。

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

<主な原料のこだわりと商品ポイント>

- ・ そばは、世界中から産地を厳選
- ・ 収穫後は、低温管理し、温度による品質低下を軽減
- ・ 風味を損なわない石臼挽き

専用そば粉



- ・ 漁場まで選定したかつおを使用
- ・ 独自の製法にてかつお節を製造
- ・ 専用工場で削り立てのものを使用し、出汁を抽出

専用かつお節



- ・ いりこ（煮干し）は、水揚げ後 1 時間以内に加工
- ・ 高温短時間で焙乾する事で香りの良い出汁を抽出

専用いりこ（煮干し）



- ・ 各商品の商品特性に合わせた専用容器も開発
- ・ よりスムーズな盛り付けが可能に

専用容器



<商品概要>

『ツルツとのど越し！ざるそば』

価格：330 円＋税

発売日：3 月 31 日（火）

- ・石臼で挽いた「粗挽そば粉」を加える事で、よりそばの風味が向上。
- ・専用かつお節である「荒枯節」を使用した、かつおの旨みと香りが自慢のつゆ。
- ・容器底面の形状を見直し、麺への余分な水分の付着を防止。最後までコシのあるそばが楽しめる仕立て。



格子状の溝をつけた形状へ変更



『濃厚半熟玉子で食べる冷しぶっかけうどん』

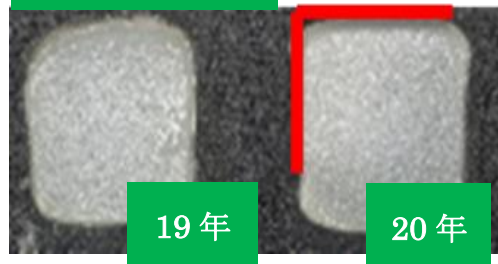
価格：350 円＋税

発売日：4 月 7 日（火）

- ・茹で時間に秒単位までこだわった、角立ちの良いうどん。
- ・昆布とかつおの合わせ出汁に、専用いりこ（煮干し）から抽出した出汁を加えた、香りの良いつゆ。
- ・半熟玉子は製法を変更し、玉子本来の濃厚な味わいを実現。



うどん断面図



19 年

20 年

『6 種具材のこだわり冷し中華』

価格：460 円＋税

発売日：4 月 11 日（土）

- ・専用工場で炊き出した鶏・豚のガラスープに、「玄米」の比率を上げたお酢を合わせた、コクとまろやかな酸味が特長のスープ。
- ・セブン-イレブン専用の卵である「ななたま」を使用した錦糸玉子や、味をしっかりとしみ込ませた特製チャーシュー等、バランス良く 6 種類盛付け。
- ・具材を乗せる中皿には、特殊な溝を設ける事で、より簡単に盛付けし易く、配送時の具材の偏りも軽減。



特殊な溝を設計



以上