



“日本3大そうめん”の一つ『小豆島^{しょうどしま}そうめん』を使用

『小豆島手延べそうめん（島の光使用）』

～6月9日（火）より四国・中国エリアの一部セブン-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：永松 文彦）は、6月9日（火）より、「小豆島手延べそうめん（島の光使用）」を四国4県と中国エリアの一部セブン-イレブンの合計843店舗（2020年5月末現在）で発売いたします。

本商品は、昨年も四国4県と岡山県で販売しご好評いただいております。本年は販売するエリアを拡大し、外出自粛等により需要が減少している生産者や事業者の皆様を応援してまいります。

香川県の『小豆島そうめん』は、兵庫県の『揖保乃糸』・奈良県の『三輪そうめん』と並ぶ、“日本3大そうめん”に数えられております。本商品に使用する麺は、小豆島手延素麺協同組合様が製造・販売している「島の光」を使用し、強いコシとなめらかなのど越しが特長です。つゆには「いりこ」を使用することで、地元の方に馴染みの深い味付けに仕上げました。

セブン-イレブンでは、これからも地元優良食材の使用や地域と密着した商品開発を積極的に推進してまいります。

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

＜商品概要＞

『小豆島手延べそうめん（島の光使用）』



■価 格：338円＋税

■発 売 日：6月9日（火）

＜そうめん＞

小豆島手延素麺協同組合様が製造・販売するブランド素麺の「島の光」を使用。

強いコシとなめらかなのど越しが特長。

＜つゆ＞

「讃岐うどん」の出汁を取る際にも使われる「いりこ」を使用することで、地元の方に馴染みの深い味わい。

■取り扱い店舗数（2020年5月末現在）

・四国、岡山県、鳥取県の全704店

・広島県、島根県の一部139店



※画像はイメージです。

100%純正のゴマ油を塗布することで、美味しさ長持ち。



※画像はイメージです。

室内乾燥が主流になりつつある中、自然環境に恵まれた小豆島ならではの天日干しを実施。

香川県の^{とのしょうちょう}土庄町、^{しょうどしまちょう}小豆島町とセブン-イレブン・ジャパンは、2019年11月29日に『包括連携協定』を締結いたしました。

以上