

そば処信州の上質な味わいを手軽に楽しめる新商品
『安曇野産石臼挽きそば粉のざる蕎麦』

長野県、山梨県内のセブン-イレブンにて4月27日（火）より期間限定で発売

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、定番商品のざる蕎麦に使用するそば粉を長野県安曇野産に限定し、長野県および山梨県内のセブン - イレブン 665 店（2021年3月末現在）にて期間限定で発売いたします※1。

昨年より、長野県および山梨県内のセブン - イレブンで販売しているそばは、信州産そば粉を使用しておりますが、この度、安曇野産そば粉のみに限定した『安曇野産石臼挽きそば粉のざる蕎麦』を発売いたします。安曇野産そば粉は、信州の中でも、標高の高さによる寒暖差等により旨みや甘みを閉じ込めた上質なそばとして人気を博しています。

今後も地域の味わいをお楽しみいただける手軽で上質な商品の開発に取り組んでまいります。

※1 一部店舗により取り扱いの無い場合があります

＜概要＞



商 品 名：『安曇野産石臼挽きそば粉のざる蕎麦』

価 格：398円（税込429円）

販売エリア：長野県、山梨県内のセブン - イレブン 665 店

特 長：

- ・そば粉に長野県安曇野産のみを使用したざる蕎麦。
- ・そば粉は石臼で優しく挽くことで、そばの風味となめらかな食感が楽しめます。
- ・つゆは、未凍結かつお等を使用した風味の良いだしに、甘めの「かえし」をバランス良く合わせることで、旨みのあるつゆに仕上げました。
- ・刻みねぎ、刻みのり、わさびを別添。

以上