

2023年3月13日

## 東北エリアのうどんにも、地域の小麦粉を採用 『岩手県産小麦使用 三陸産わかめうどん』発売

東北6県のセブン-イレブン店舗にて3月14日（火）より発売

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麺類（以下、カップ麺）の新商品『岩手県産小麦粉使用三陸産わかめうどん』を、東北6県のセブン-イレブン1,438店（2023年2月末現在）にて、3月14日（火）より発売いたします。

セブン-イレブンでは昨年の9月より、全国各地において、カップ麺のうどんに使用する小麦をすべて国産に切り替え、地域によってはその土地で収穫される小麦を採用し、地産地消の取り組みを推進してまいりました。今回、東北地域においても地産地消および持続可能な調達の取り組みを進めるべく、岩手県産の小麦「ゆきちから」を採用し商品化いたしました。「ゆきちから」は麺類に適した性質を持っており、つるみとコシのある麺に仕上げるとともに、地域を代表する肉厚で弾力があり歯ごたえを楽しめる三陸産のわかめを具材にすることで、麺・具材から地域性を感じただける商品に仕上げました。

セブン-イレブンは今後も、安全・安心で優良な原材料を使用したオリジナル商品の販売を通じ、「近くで便利」なお店作りに努めてまいります。

※一部店舗により取り扱いの無い場合があります  
＜商品概要＞



商品名：『岩手県産小麦使用 三陸産わかめうどん』

価格：410円（税込442.80円）

特長：

- ・岩手県産小麦「ゆきちから」を使用したうどんです。
- ・麺のつるみとコシに加え、歯ごたえも感じられるうどんに仕上げました。
- ・肉厚で弾力があり、歯ごたえと香りの良さを楽しめる三陸産わかめと、揚げ、ねぎを具材にしました。
- ・つゆは、濃縮したかつお節のだしが効いた、香りと風味が感じられる味わいです。

※税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しています。

※お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります。

以上