

【北関東3県・埼玉県一部店舗限定】

「揚げうどん」がセブン-イレブンに登場！

小麦の香ばしさと軽い食感が楽しめる「揚げうどん のり塩」

～9月22日（火）より北関東3県および埼玉県一部のセブン-イレブン店舗で順次発売～



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：阿久津 知洋）は、**新商品「揚げうどん のり塩」**を9月22日（火）より、群馬県・栃木県・茨城県および埼玉県一部のセブン-イレブン店舗で順次発売いたします。

群馬県の名物「水沢うどん」を揚げるといふ「揚げうどん」に着想を得て開発しました。小麦文化が育まれてきた群馬県をはじめ、北関東では道の駅や土産店などでも親しまれている地域ならではの味わいです。このおいしさを、より身近に楽しんでいただきたいという想いから商品化しました。

今回発売する「揚げうどん のり塩」は、小麦粉の配合を一から見直すことで、「パリッ」とした食感と小麦の豊かな香りを引き立てました。北関東ならではの食文化や味わいを手軽に楽しめる、おやつやおつまみにぴったりの一品です。

「揚げうどん」をセブン-イレブンで商品化！



■揚げうどん のり塩

価格：168 円（税込 181.44 円）

発売日・販売エリア

9 月 22 日（火）～：群馬県、埼玉県一部

9 月 29 日（火）～：栃木県

10 月 13 日（火）～：茨城県

香ばしい小麦の風味を活かしたこだわりの配合



photo by pixta.jp

※画像はイメージです

揚げうどんに使っている小麦粉の配合を一から見直しました。「パリッ」とした軽快な食感と、噛むほどに広がる小麦の豊かな風味が特長です。

小麦粉は 100% 上州地粉を使用しています。

青のりと塩の王道の味わい



photo by pixta.jp

※画像はイメージです

青のりと塩でシンプルに仕上げた、王道の味付けです。揚げうどんならではの香ばしさや軽い食感を引き立て、後を引くおいしさに仕上げました。

担当者コメント

北関東で親しまれている「揚げうどん」を、もっと多くのお客様に楽しんでもらいたいという想いから開発しました。地域で親しまれている味わいを参考にしながら、小麦の香ばしさが引き立つ配合や、「パリッ」とした軽快な食感にこだわっています。青のりと塩のシンプルな味付けで引き立つ小麦の風味と、ご当地ならではのおいしさをぜひお楽しみください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。