

アルミ鍋のまま火にかけて楽しむ出来たての味！

「肉吸い」発祥「千とせ本店」監修肉うどん&「大久手山本屋」監修味噌煮込みうどんを発売

～大阪・名古屋の名店の味を、ご家庭で手軽に～



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、**アルミ鍋のまま火にかけて調理する「セブンプレミアム 千とせ本店監修肉うどん」を 10 月 27 日（火）より西日本エリアで、「セブンプレミアム 大久手山本屋監修味噌煮込みうどん」を 11 月 3 日（火）より東日本エリアで順次発売**いたします。

気温が下がり始めるこれからの季節に向けて、コンロで温めるだけで出来たての味を楽しむ本格鍋焼きうどんをご用意しました。大阪・難波で「肉吸い」発祥の店として知られる「千とせ本店」と、100 年以上にわたり味噌煮込みうどんを提供する名古屋の老舗「大久手山本屋」が監修。各店のこだわりの味をお家で手軽にお楽しみいただけます。

寒い季節にぴったり。出来たての味わいを楽しめる鍋焼きうどん



■セブンプレミアム 千とせ本店監修肉うどん

価格：598 円（税込 645.84 円）

発売日：10 月 27 日（火）～順次

販売エリア：西日本（関西・中国・四国、九州、沖縄県）

大阪・難波にある「肉吸い」発祥の人気店「千とせ本店」が監修した肉うどんです。煮込んでもしっかりと食感が残るよう配合された麺を使用しています。牛肉から出る甘みや旨味が染みだした、奥深い味わいのスープをお楽しみいただけます。手軽にお店のような本格的な味わいをご堪能ください。



■セブンプレミアム 大久手山本屋監修味噌煮込みうどん

価格：698 円（税込 753.84 円）

発売日：11 月 3 日（火）～順次

販売エリア：東日本（北海道、東北、関東、新潟県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県）

名古屋名物である味噌煮込みうどんの名店「大久手山本屋」が監修。コシの強い麺に八丁味噌をベースに、5 種類の味噌を使用したスープを合わせ、鶏肉、揚げ、長ネギ、かまぼこをトッピングしています。100 年以上続く老舗の味を、火にかけるだけの簡単調理でお手軽にお召し上がりいただけます。

担当者コメント

寒さが深まるこれからの時期に、ご家庭で手軽に出来たてのおいしさを楽しんでいただきたいとの思いから開発しました。地域で長く親しまれてきた人気店の味わいを、皆様の食卓へお届けします。今回の商品は、アルミ鍋のまま直火調理できるため、調理器具を別に用意することなく、名店監修ならではの本格的な味わいをお楽しみいただけます。体の芯から温まる一杯として、ぜひご利用ください。

※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。