

暑くなる季節に向けセブン-イレブン定番の冷たい麺 5 品が順次登場！

～1品1品の製法を見直し、よりおいしくなりました～



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、**基本定番商品である冷たい麺のラインアップをリニューアルし、4月7日（火）より全国のセブン-イレブンにて順次発売**いたします。

今回「ざるそば」のリニューアルでは、つゆに使用する**鰹だしの鰹節使用量を増量することで、より旨味のあるそばつゆ**に味を進化させております。暑くなる季節に向けて、よりおいしく、食べやすく生まれ変わった定番の味をお楽しみください。

リニューアルした冷たい麺



■ 一本釣り鰹だし香る 石臼挽そば粉のざるそば

価格：398 円（税込 429.84 円）

発売日：4 月 7 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国

ざるそば史上過去最高量の鰹節でだしをとった「特製つゆ」



つゆは、モルディブ沖で水揚げされた一本釣り鰹を、未凍結で鰹節にして抽出しだしを増量することで、より旨味のある味わいに仕上げています。

（モルディブ沖で水揚げされた一本釣り鰹は、脂肪が少なく旨味が強い鰹節となります）

お客様からのご要望が多かった「ほうし水」の導入で食べやすさを改良

そば粉は石臼で丁寧に挽くことで、素材本来の豊かな風味を引き出しています。また、「ほうし水」を麺にかけることで、麺がよりみずみずしくなり、ほぐれやすくなる為、食べやすさが向上しています。

■濃厚だし割りとろろの冷しぶっかけそば

価格：490 円（税込 529.20 円）

発売日：4 月 7 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国



・とろろの仕立てを刷新し、皮付きのまま擦りおろしたとろろを採用しました。これにより、素材本来の風味や粘りを、より感じていただけます。

■ツルツとのど越し 冷しぶっかけうどん

価格：350 円（税込 378 円）

発売日：4 月 7 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国



・うどんの製法を工程から見直し、麺のコシをさらに強化しました。併せて麺のつるみを向上することで、最後まで喉越しの良さをお楽しみいただけます。

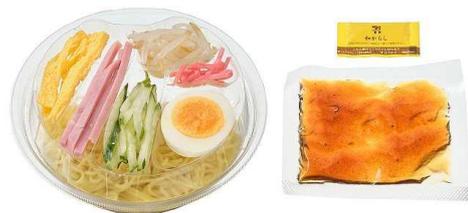


■ツルツとのど越し 冷し中華

価格：550 円（594 円）

発売日：4 月 14 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国



■ツルツとのど越し ミニ冷し中華

価格：398 円（429.84 円）

発売日：4 月 14 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国

・麺の配合を見直し、外側はよりツルツと、内側は弾力を感じられるよう、品質を向上しました。

担当者コメント

冷たい麺は、お客様の日常に最も近い存在だからこそ常に進化し続けたい、そんな思いから今回のリニューアルを行いました。原料や製法を見直し、改めて皆様の声に真摯に向き合い、商品づくりをしました。

※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。