

NEWS RELEASE

2016年12月22日

株式会社セブン&アイ・ホールディングス
東洋水産株式会社



「ミシュランガイド東京」の星を獲得した名店の味がセブンプレミアムで初登場！

つた そ ば
『セブンプレミアム 蕎麦 醤油Soba』を発売

12月28日（水）より「オムニ7」にて先行予約受付開始、その後順次店頭発売

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一）と東洋水産株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：今村 将也）は、12月28日（水）10:00より、共同開発した『セブンプレミアム 蕎麦 醤油 Soba』の予約受付を、セブン&アイグループのインターネットショッピングサイト「オムニ7」にて開始いたします。

今回の商品は、「ミシュランガイド東京 2016」において、ラーメン店としては世界初の一つ星を獲得し、「ミシュランガイド東京 2017」においても2年連続の一つ星を獲得した東京・巣鴨の「Japanese Soba Noodles 蕎麦」の味を再現すべく、セブンプレミアム商品として共同開発いたしました。

だしにこだわった醤油スープに、特長である黒トリュフの風味を加え、幅広い方々に受け入れられる“やさしい味”に仕上げました。

2017年1月9日（月）より順次、全国のセブン&アイグループ約19,500店の店頭でも発売いたします。

《商品概要》

つた そ ば
『セブンプレミアム 蕎麦 醤油Soba』



価 格：258円（税込278円）

発 売 日：12月28日（水）10:00～「オムニ7」にて
先行予約開始

1月9日（月）～店頭販売開始

販売店舗：全国のセブン・イレブン、イトーヨーカドー、
ヨークベニマル、ヨークマート、
シェルガーデン、そごう・西武
合計約19,500店舗（一部店舗除く）

商品特長：①鶏と魚介の旨味を利かせた「芳醇な醤油
味スープ」

②コシのある「ノンフライ中細麺」

③「黒トリュフ香る別添オイル」つき

※黒トリュフフレーバーを使用

★「Japanese Soba Noodles 蕎麦」について

2012年1月に東京・巣鴨に誕生したラーメン店。店名の「蕎麦」は家紋から、「Japanese Soba Noodles」は日本が誇る麺料理として育てたいという思いから名付けられた。2014年の「ミシュランガイド東京 2015」にビブグルマンとして掲載。翌2015年の「ミシュランガイド東京 2016」にてラーメン店として世界初の一つ星を獲得。2016年の「ミシュランガイド東京 2017」においても、2年連続の一つ星を獲得している。また、2016年には海外進出を果たすなど、その勢いはとどまるところを知らない。



以上