

大阪・なんばから関西を元気に！ 大阪名物“肉吸い”発祥の店『千とせ本店』監修 「浪花の肉うどん」 「浪花の肉吸い鍋」

関西地区のセブン-イレブン約2,700店舗にて10月27日(水)から順次販売開始
10月20日(水)11時～ 千とせ本店にて「メディア向け発表会」実施

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、「千とせ本店監修 浪花の肉うどん」「千とせ本店監修 浪花の肉吸い鍋」を、関西地区（2府4県）のセブン-イレブン約2,700店舗にて10月27日(水)より順次発売します。販売に先駆けて、記念石碑の除幕式と商品発表会を開催しますので、ご多忙のところ、誠に恐縮ではございますが、何卒ご来場賜りますようご案内申し上げます。



■肉吸い発祥の店『千とせ本店』監修！ストレートスープで細部までこだわりました

本商品は、大阪名物「肉吸い」発祥の店「千とせ本店」が監修した関西地区限定の商品です。セブン-イレブン商品の特徴のひとつである“ストレートスープ”を武器に、千とせ本店店主・森井氏の知見や経験を落とし込んだ商品に仕上がりました。

開発には半年以上の時間がかかり、また数えきれないほどの試食を繰り返し、千とせ本店店主・森井氏が納得する商品がやっとできあがりしました。このご時世の中、なんばに来なくても千とせ本店の味を知っていただきたい、楽しんでいただきたい、本来の肉吸いを気軽に堪能してほしい、そんな思いからコラボが実現しました。

セブン-イレブンは、これからも地域に親しまれる商品の販売を通じて、地域の活性化に取り組んでまいります。

※商品概要詳細は、株式会社セブン-イレブン・ジャパンのプレスリリースにて後日発表します。

■肉吸い発祥の店として、店舗前に石碑を設置。なんばを盛り上げます。

・千とせ本店店主・森井一光氏のコメント

先代が肉吸いをメニューとして出し、現在肉吸いはすっかり大阪の名物として定着しました。現在コロナ禍で、特に外食産業が厳しい中、大阪・なんばを盛り上げるべく、石碑を設置すること致しました。「ここが肉吸い発祥の地か」と観るなり、写真を撮るなりしていただき、なんばを盛り上げる一助になれば幸いです。

※千とせ本店独自の取り組みです



■千とせ本店・看板メニューについて

「千とせ本店」の暖簾は代々親から子へと引き継がれ、現在は三代目の森井一光氏が店主を務めています。

難波千日前に店を構えて70年、「千とせ本店」は元々肉うどんのおいしい店として、地元の人達のみならず、芸人達にも愛される店でした。近くに「なんばグランド花月劇場」があることから、今でも芸人さんがよく訪れてくれます。

おかげさまで看板メニューとなった「肉吸い」は、ある芸人さんが出番の空き時間に店を訪れ、二日酔いのために軽く食事を済ませようと「肉うどん、うどん抜きで」と注文したところ、先代の店主がそれに応えたことから始まりました。その後クチコミで世間に広まり、店一番の人気メニューとなりました。



セブン-イレブン×千とせ本店合同発表会 広報事務局（ラブレ内） 宛

ご出席返信シート【返信先FAX】06-6233-8778

■セブン-イレブン×千とせ本店 新商品 メディア発表会のお知らせ■

日時：10月20日(水)2部制 11時～（受付開始：10時30分）

13時～（受付開始：12時30分）

場所：千とせ 本店（住所：大阪市中央区難波千日前8-1）

出席者（予定）：千とせ本店 店主 森井 一光氏

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

関西地区マーチャンダイザー 谷 清司

内容：（1）石碑除幕式（2）商品のご説明（3）写真撮影（4）質疑応答

※石碑除幕式は第1部のみとなりますのでご注意ください

※お手数ではございますが**10月19日(火)15時までに**返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます

※メディア内覧会開催にあたっての御願い

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しください。

当日体調のすぐれない方はご遠慮ください。

密を回避するため、なるべく少人数でお越しいただけると幸いです。

来店予定時刻

第1部：11時～

第2部：13時～

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日

2021年（ ）月（ ）日

御名前

計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有（スチール／ムービー／レポーター）・ 無

備考