

2021年10月13日

名店の「肉うどん」「肉吸い」をご自宅でも！ 『千とせ本店』監修の 2 商品

10月27日（水）より関西地区 2府4県の店舗にて順次発売

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：永松 文彦以下セブン-イレブン・ジャパン)は、大阪に店を構える「肉うどん」の名店『千とせ本店』監修の2商品を関西地区2府4県のセブン-イレブン店舗2,743店(2021年9月末現在)^{※1}にて、10月27日(水)より順次、発売いたします。

今回発売する2商品は、『千とせ本店』に監修いただき、ストレートスープの風味や旨みがより感じられるセブン-イレブン独自の容器により、具材だけでなくスープにもこだわって開発いたしました。昨今、“おうち”で食事をする傾向が継続する中、お近くのセブン-イレブンで『千とせ本店』の商品をお楽しみいただけます。

関西の食文化として馴染み深い「肉吸い」発祥の店『千とせ本店』監修の下、セブン-イレブン店舗での販売を通じて、地域の活性化と地域の皆様に応援してまいります。

※1 大阪府・京都府・滋賀県・兵庫県・奈良県・和歌山県での発売予定となります。
一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

<商品概要>

『千とせ本店監修 浪花の肉うどん』

◆価 格：510円(税込550.8円)^{※2}

◆発 売 日：10月27日(水)より順次

◆特 長：

柔らかく煮込んだ牛肉と、ネギの風味が溶け込んだ旨みあるつゆ。

スープは肉の旨味を感じていただけるよう、牛の肩肉とバラ肉を長時間炊き込み、牛骨と和牛脂を合わせたつゆに、かつおが効いた和風だしで仕上げました。



『千とせ本店監修 浪花の肉吸い鍋』

◆価格：550 円（税込 594 円）※3

◆発売日：11 月 10 日（水）より順次

◆特長：

スープは肉うどんと同様に、かつおが効いた和風だしと、牛肉の旨味を合わせて仕上げました。

具材は柔らかく煮込んだ牛肉と、半熟玉子、豆腐、風味高いネギを使用しています。



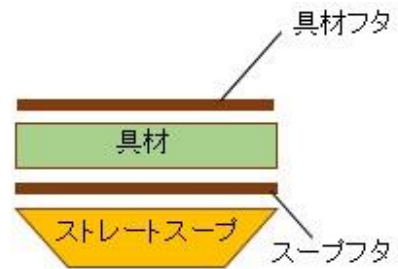
※3 税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。
お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

<ご参考>

セブン - イレブンでは 2019 年 10 月より、レンジ麺において、麺や具材とスープを分けられる新容器を採用しました。

特長 1：ストレートスープにより、スープの風味や旨みがより感じられます。

特長 2：麺や具材を中皿に乗せることで、余分な水分移行がなくなり、食感が向上しています。



<『千とせ本店』について>

森井一光氏が店主を務める「肉うどん」が有名なうどん店。

元来「肉うどん」を販売してきましたが、吉本芸人が店を訪れた際、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「肉吸い」の販売が始まりました。その後クチコミで世間に広まり、今では店一番の人気メニューとなっています。



▲『千とせ本店』の店頭写真



▲店舗前に設置予定の「肉吸い発祥の地」記念石碑

以上