



あい鴨ねぎそばや、塩味ベースのつゆで食べるそばも登場 ファミマの冷しそばを全面刷新！

～ざるそばはのつゆは地域の嗜好性に合わせ、新たに中部地方向けを開発～

株式会社ファミリーマート(本社：東京都豊島区、代表取締役社長：澤田貴司)は、本格的な夏到来を前に2017年5月23日(火)から、全国のファミリーマート・サークルK・サンクス約18,000店の冷しそばを刷新いたします。

今年はそのそば粉の挽き方を一から見直し、そばの醍醐味である“つるっ”としたのどごしと風味をアップさせたほか、甘めのつゆと味付けをしたあい鴨肉の食感が絶妙な「冷しあい鴨ねぎそば」や、新しい食べ方提案として塩味ベースのつゆと大根おろしにつけてお召し上がりいただく「汐(しお)そば」など、豊富なラインナップを取り揃えました。

【今年の冷しそばの刷新ポイント】

麺：そば粉の挽き方を一から見直し！

そばの実を、内層部分と外層部分の2種類に分けて挽き、そば粉の粒度構成比を変えることで、よりつるつとしたのどごしと、そばの風味をアップさせました。

ざるそばのつゆ：全国を複数の地域に分け、地域の嗜好に合わせただしをご用意！

より地域の嗜好に合った味付けにするため、今年は新たに中部地方向けのつゆを開発しました。

【商品詳細】



【商品名】ざるそば

【価格】本体：315円、税込：340円

※宮崎県・鹿児島県では価格が異なります(本体：306円、税込：330円)



【発売日】5月23日(火)

【内容】そば粉の挽き方を見直して、麺のつるつとしたのどごしと、そばの風味をアップさせました。つゆは、本枯鰹節など各地域の嗜好に合っただしや醤油を使用しています。お好みで別添の刻み海苔とねぎ、わさびを入れてお召し上がりいただけます。


【地域ごとのつゆの特長】

地域	特長
北海道・東北・関東・北陸	本枯鰹節、本枯宗田鰹節、本枯さば節に、鰹節と昆布のエキスをブレンド
中部	本枯鰹節、むろあじ節、さば節に、鰹節のエキスをブレンド
関西・中国・四国	本枯鰹節、さば節に、昆布と鰹節のエキスをブレンド
九州 ※宮崎・鹿児島・沖縄除く	本枯鰹節、さば節、やきあごに、昆布、椎茸、鰹節のエキスをブレンド
宮崎県・鹿児島県	本醸造濃口醤油と本醸造再仕込醤油の2種の醤油をベースに、鹿児島県枕崎産鰹節・国産椎茸・北海道産昆布の風味が広がるつゆ
沖縄	本枯鰹節、宗田鰹節、荒節に、鰹節のエキスをブレンド

【その他の商品詳細】

	<p>【商品名】冷しあい鴨ねぎそば 【価格】本体：462円、税込：498円 【発売日】5月23日（火） 【内容】食べ応えのあるやや太めの麺を使用し、味付けをしたあい鴨肉を3枚と、白ねぎ、揚げねぎ、かまぼこ、ほうれん草を盛り付けました。かえし醤油にだしを利かせたやや甘めのつゆが、そばや具材とよく合います。数量限定。</p>
	<p>【商品名】冷しとろろそば 【価格】本体：426円、税込：460円 【発売日】5月23日（火） 【内容】国産の山芋を使用したとろろに、オクラやめかぶなどのネバネバ食材を合わせ、夏でも食べやすい仕様に仕上げました。刻み海苔の風味がアクセントになっています。</p>

【ざるそばの新しい食べ方提案】

	<p>【商品名】汐（しお）そば 【価格】本体：369円、税込：398円 【発売日】5月30日（火） 【内容】従来の醤油ベースのつゆとは異なった、新しいざるそばの召し上がり方のご提案です。平釜仕立ての塩と本枯鰹節のだしを合わせたつゆで、さっぱりとした味わいに仕上げました。大根おろしとわさびを加えることで、ほのかな辛みをお楽しみいただける、夏にピッタリな商品です。 ※北海道・沖縄県を除く</p>
---	--

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、「Fun & Fresh」をテーマに、小商圏における生活インフラとして、来るたびに楽しい発見があり、新鮮さにあふれた、お客さまの気持ちにいちばん近いコンビニエンストアを目指してまいります。

以上