

2007 年 1 月 12 日

“信州味噌”“長野県蔵元の新酒酒粕”を使用 「信州酒粕味噌ラーメン」を新発売！

～1/16（火）より長野県内にて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、“信州味噌”をベースにした味噌ラーメンに、長野県銘酒の蔵元 2 社から供給頂いた新酒の“酒粕”を別添した「信州酒粕味噌ラーメン」（税込 395 円）を、2007 年 1 月 16 日（火）より県内の 342 店舗（06 年 12 月末現在）にて限定発売いたします。今回の商品は、地元の多くのラーメン店でも使用されている“信州味噌”そして期間限定で発売されている“地元蔵元の酒粕”を使用した酒粕味噌ラーメンを、レンジで温めるだけで美味しく食べられる商品に仕立てました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

長野県内
限定発売

酒粕とは：

米と水を原料に発酵させたもろみを搾って液体と固体に分かれた固体で、酒の副産物。自然成分の宝庫で、色々な効能があるといわれる健康食品で、市場で人気の原材料。



「信州酒粕味噌ラーメン」395 円（税込）

全 達 藤 酒 造 場

「溪流」極上酒粕使用
お好みで入れてお召し
上がりください。

やっぱり旨い!!
山 大 雪 溪
山の酒 ダイ セン ケイ

酒粕寿(酒粕)使用
お好みで入れてお召し
上がりください。

それぞれの銘酒を表す
「ワンポイントシール」

＜「信州酒粕味噌ラーメン」の主な特徴＞

- ① スープには、“醍醐味”（天然熟成した木桶の味噌で県内の丸米と国産丸大豆を使用）の味噌をベースに、甘めの糀味噌、コクが出る三年熟成味噌の 3 種類をブレンドし旨味、コクのあ
る味わいに仕上げ。
- ② 具材は、味噌ラーメン定番のチャーシュー、たっぷりの野菜、メンマ、コーンを盛
付け。
- ③ 麺は、スープが良く絡み、食感の良い 3 層・中太のちぢれ麺を使用。
- ④ 別添の“酒粕”は、地域ごとに地場のしぼりたて新酒の酒粕を選定。東北信エリア
では須坂市の蔵元遠藤酒造場の銘酒『溪流』を、中南信エリアでは池田町の蔵元
大雪溪酒造の銘酒『大雪溪』を使用。ワンポイントシールを添付し地元を訴求。

以 上