

2009年5月29日

## 三条名物カレーラーメン第二弾

### 「セブン-イレブン発 三条の冷しカレーラーメン」新発売！

～6/1(月)より三条市周辺のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、ご好評いただいている「三条名物カレーラーメン」（本年2月発売）の第二弾商品「セブン-イレブン発 三条の冷しカレーラーメン」（税込 398 円）を、6月1日（月）より新潟県三条市を中心とする、中越エリアのセブン-イレブン（4月末現在 82 店）にて地域限定で発売いたします。

三条市には、古くからカレーラーメンを提供しているお店が多数あり、現在でも 70 以上のお店がカレーラーメンを提供、地元の方々に親しまれています。セブン-イレブンにおいても2月に中越エリアにて「三条名物カレーラーメン」（税込 398 円）を発売し、販売好調につき直近では新潟県全店（4月末現在 339 店）に発売エリアを拡大する等、大変ご好評いただいております。

今回の商品は、盛夏に向け、カレーラーメンを冷たくアレンジしました。三条市内の飲食店の方や地域の方々にアドバイスをいただきながら、三条の新しいカレーラーメンとしては、セブン-イレブンが初めて作ったオリジナルメニューとなります。また、新しい食の提案として、三条市内の漬物メーカーである野島食品様に依頼し、カレー風味の漬物を開発、同時発売いたします。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視しながら、地域の活性化に努めてまいります。

#### 「セブン-イレブン発 三条の冷しカレーラーメン」（税込 398 円）



- ・コクのある鶏ガラスープと、数種類のスパイスをブレンドした奥深い味わいのカレースープと、喉越しのよいストレート麺の組み合わせ
- ・カレーの風味が一層引き立つよう、カレー粉とよく炒めた挽肉と、ねぎ、メンマ、コーン、もやしを彩り良く盛り付け

#### 「セブン-イレブン発 カレー風味漬」（税込 198 円）



- ・キュウリ、キャベツ、人参、玉ねぎ、パプリカを、特製のスパイスでカレー風味に味付け
- ・野菜の甘みと、あとを引く辛さが特長
- ・カレーラーメンに合う漬物として、また、おつまみとしても最適

以上