

2009年7月7日

千葉県松戸市の人気ラーメン店「中華蕎麦 とみ田」監修 『中華蕎麦 とみ田 冷しつけ麺』新発売！

～7/9（木）より、千葉県松戸市（一部）、浦安市、市川市のセブン-イレブンにて先行販売～

セブン-イレブン・ジャパンは、千葉県松戸市の人気ラーメン店「中華蕎麦 とみ田」監修による『中華蕎麦 とみ田 冷しつけ麺』（税込 460 円）を、7 月 9 日（木）より千葉県松戸市（一部）、浦安市、市川市のセブン-イレブン（6 月末現在 82 店）にて、7 月 22 日（水）より千葉県内のセブン-イレブン全店（6 月末現在 744 店）にて地域限定で発売いたします。

「中華蕎麦 とみ田」（富田治店主）は、毎日長蛇の列ができ、ラーメン人気ランキングでも常に上位の人気ラーメン店です。飽きの来ないまた食べたくなる味わいは、専門家やラーメンフリークの方々にも高い評価を得ています。

今回発売する商品は、「中華蕎麦 とみ田」とセブン-イレブン・ジャパンが「中華蕎麦 とみ田」の店舗での開発会議を重ね、「中華蕎麦 とみ田」の人気メニュー“つけそば”の味わいをそのままに、“冷しつけ麺”として共同開発したものです。「中華蕎麦 とみ田」の味を忠実に再現するため、セブン-イレブン専用工場で三層麺を開発し、もちもちとした風味のよい麺を再現。また、スープは、濃厚スープをベースに、風味の強い魚粉を加えることで、奥行きのある飽きの来ない味わいを再現しています。

セブン-イレブンでは、今後も安全・安心はもとより、美味しさを追求した価値ある商品の開発と、地域の皆様に親しまれる商品の提供を推進してまいります。

『中華蕎麦 とみ田 冷しつけ麺』（税込 460 円）



<商品の特徴>

- ◇「中華蕎麦 とみ田」監修のもと、店の人気メニュー“つけそば”を、冷しタイプにアレンジし、セブン-イレブンオリジナルメニューとして発売
- ◇魚粉が効いた濃厚豚骨魚介スープともちもちとした中太麺、具材には刻みチャーシュー、ねぎ、メンマ、ゆずを盛り付け、店の味を再現

「中華蕎麦 とみ田」

- 毎日長蛇の列ができ、ラーメン人気ランキングでも常に上位の人気ラーメン店
- 濃厚なスープともちもちの中太麺が特徴の「つけそば」が人気メニュー

住所：千葉県松戸市松戸 1339

電話：047-368-8860

以上