

2009年9月11日

札幌の人気ラーメン店

「さっぽろ純連」^{じゅんれん} 監修のチルドカップ麺を新発売！

～9/15（火）より札幌市（一部）のセブン-イレブンにて先行発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、繁盛店として有名な札幌のラーメン店「さっぽろ純連」の店主が監修したチルドのオリジナルカップ麺『さっぽろ純連 村中店主監修 濃厚みそラーメン』（税込 450 円）を、9 月 15 日（火）から札幌市中央区、豊平区、南区のセブン-イレブン全店（8 月末現在 85 店）にて発売いたします。

今回の商品は、「さっぽろ純連」の村中店主にセブン-イレブンの「地域の嗜好に対応した品質にこだわった商品」の考え方についてご賛同いただき、監修していただき販売するものです。スープ、麺等さまざまな部分に村中店主のラーメンに対するこだわり、熱い気持ちが感じられる商品に仕上げました。このこだわりのラーメンをお客様に身近なセブン-イレブンでお求めいただけ、電子レンジで温めるだけで喫食可能な商品です。なお、10 月上旬には北海道全店（8 月末現在 815 店）に発売エリアを拡大する予定です。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域の生産者の方々、お客様に喜んでいただける地元の食材を使用した商品開発に努めてまいります。

『さっぽろ純連 村中店主監修 濃厚みそラーメン』（税込 450 円）



【商品の特徴】

- ・札幌の人気ラーメン店「純連」の村中店主監修のもと開発。電子レンジで温めるだけで喫食可能なセブン-イレブンオリジナルのカップ麺
- ・スープは極めて濃厚でコクのある味噌味。さらに、スープの味と香りを引き立たせる特製香味油を別添
- ・麺は札幌で人気の中太の縮れ麺。コシが強く、味噌の濃厚な味に負けない、しこしこした力強い食感が特長
- ・具材はスタンダードなチャーシュー、メンマ、ねぎに加え、創業時にトッピングしていたきくらげを盛り付け

【参考】「純連（じゅんれん）」について（※純連ホームページ <http://www.junren.co.jp/>）

- ・札幌市豊平区にある札幌で有数の有名ラーメン店
- ・創業昭和 39 年 [1964 年]（現店主の母親が創業）。当時の店名は「純連（すみれ）」。
- ・その後一時閉店したが、昭和 62 年 [1987 年] に現店主が豊平区澄川に「純連（じゅんれん）」としてオープン
- ・札幌市内のラーメン専門店の中でも昔から人気が高く、雑誌やインターネットの人気ランキング等では、常に上位にランクインされる
- ・全国的にも有名で、札幌本店の他に道外に 4 店支店あり

