

2009 年 10 月 16 日

「らーめん山頭火」監修のチルドカップ麺を新発売！

～ 10/22（木）より北海道のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、繁盛店として有名な旭川のラーメン店「らーめん山頭火」の店主が監修したチルドカップ麺『有名店の味「山頭火」監修 豚骨塩らーめん』（税込 450 円）を、10 月 22 日（木）から北海道内のセブン-イレブン全店（9 月末現在 816 店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、「らーめん山頭火」創業者の畠中店主にセブン-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、監修していただきました。スープ、麺等さまざまな部分に畠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。同時に、このこだわりのラーメンを電子レンジで温めるだけで食べることが出来るコンビニエンス性も高い商品といたしました。

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。

『有名店の味「山頭火」監修 豚骨塩らーめん』（税込 450 円）



【商品の特徴】

- ・ 旭川の人気ラーメン店「らーめん山頭火」の味を、畠中店主監修のもと、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チルドカップ麺として再現
- ・ スープは豚骨、野菜、干魚を炊き出した豚骨ベースの白湯スープで、“飲み干せる”一杯を再現
- ・ 麺は旭川で馴染みの細めの麺。スープが麺にしみ込み、旨みを引き出す歯切れの良い食感
- ・ 「小梅」をはじめ、チャーシュー、なると、メンマ、きくらげ、白ゴマ等、お店の特徴的な具材を使用

【参考】「山頭火」について（山頭火ホームページ <http://www.santouka.co.jp/>）

- ・ 創業 1988 年。現在旭川本店をはじめ、国内で 45 店、海外に 8 店を展開し、全国的にも有名なラーメン店
- ・ 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
- ・ 2001 年よりセブン-イレブンにて「有名ラーメン店シリーズ」としてオリジナル即席カップ麺を展開

以 上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>