

2010年1月27日

つけ麺の名店、東京大崎「六厘舎」監修 『六厘舎監修 あつもいつけ麺』新発売!

～2/9 (火) より、東京都 23 区のセブン-イレブンにて販売～

セブン-イレブン・ジャパンは、東京都品川区大崎の人気ラーメン店「六厘舎」^{ろくりんしゃ}監修による『六厘舎監修あつもいつけ麺』(税込 498 円)を、2月9日(火)より東京都23区内のセブン-イレブン(12月末現在1,155店)にて、地域限定で発売いたします。

「六厘舎」(三田遼斉店主)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。麺にもスープにも日々改良を加え、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、「六厘舎」とセブン-イレブン・ジャパンが「六厘舎」の店舗での開発会議を重ね、「六厘舎」の人気メニュー“あつもり”の味わいをそのままに、“あつもいつけ麺”として共同開発したものです。店の人気メニュー“あつもり”を、電子レンジで温めるだけで食べられるコンビニエンス性の高い商品といたしました。

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。

『六厘舎監修 あつもいつけ麺』(税込 498 円)



<商品の特徴>

- ◇「六厘舎」の味を忠実に再現するため、セブン-イレブン専用工場では三層麺を開発し、コシの強い、食感のよい極太麺を使用。また、つけだれは、濃厚豚骨魚介スープをベースに、風味豊かな魚節を加えることで、奥行きのある飽きの来ない味わいを再現
- ◇具材にはチャーシュー、ねぎ、メンマを盛り付け

^{ろくりんしゃ} 「六厘舎」

- 現在の濃厚魚介豚骨つけ麺ブームの火付け役として全国的に名を知られる繁盛店
- 店主の三田氏は2009年11月東京日比谷で開催された「大つけ麺博」にて発起人として各店に参加を呼びかける等、つけ麺界における中心的存在

大崎本店 住所：東京都品川区大崎3-14-10 電話：03-5434-0566

TOKYO店：東京駅八重洲南口地下1階 東京駅一番街地下1階南通り東京ラーメンストリート

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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