



茨城の名店「麵堂稲葉」監修 こだわりの麺で勝負 「鶏白湯魚介のつけ麺」発売！

～11/4(木)より茨城県古河市周辺のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、11月4日(木)より茨城県古河市・筑西市・下妻市・結城市・結城郡八千代町・猿島郡五霞町、境町のセブン-イレブン(10月末時点79店)にて、古河市の有名店「麵堂稲葉監修 つけ麺(鶏白湯魚介塩つけだれ)」(税込480円)を発売いたします。

今回の商品は、お店の看板商品でもある「鶏白湯のつけ麺」を小林真也店主様にご監修いただき、新たに開発した麺とスープで作りこんだつけ麺です。

セブン-イレブンでは、今後もお客様に地元の食材を使用した商品の提案、安全・安心を第一にした良質な商品提供に努めてまいります。

「麵堂稲葉」監修つけ麺 (鶏白湯魚介塩つけだれ)

【税込480円】



◇スープにはとんこつを一切使わず、鶏ガラをベースにじっくりと煮込んだ濃厚な白湯スープ

◇麺は長時間熟成したつるみと歯応えのある中太麺

◇つけだれには厚切りのチャーシューとねぎを盛り付け

◇ゆずこしょうを別添

「麵堂 稲葉」について

- ・茨城県古河市にある常に行列の出来る人気ラーメン店
- ・鶏にこだわり、とんこつを使わずに濃厚に仕上げたスープが特長で、つけ麺は約8割のお客様がご注文される超人気メニュー

以上