

容器までこだわり、レンジ麺の品質が大幅アップ。

麺の食感を改善し、これまでにない新しい美味しさを実現！

セブン-イレブン・ジャパンは、レンジ麺の品質向上を目指し、この度新たな専用容器を開発いたしました。10月14日からの首都圏を皮切りに、全国にて順次販売を開始いたします。新容器により、麺の品質が大幅に向上し、お客様からご要望の多い『食べ応えのあるコシ』『つつつとした食感』でさらなる美味しさを実現しております。今回の容器は新たな技術として、当社の麺類で初となる実用新案を申請しました。

また、だしや具材には地域ごとの特性を活かした素材・製法を使用した商品開発を行い、地域の嗜好に合わせた品揃えを進めております。

【新型容器を使用した商品の一例】（※地区により、規格・販売日は異なります。）

『おだし香る かき揚げ蕎麦』

369円（税込398円）

※10月14日（火）より首都圏・北関東・静岡県・中国・四国・北海道の約10,000店舗で順次発売



- ・鰹、昆布、宗田鰹の合わせだしに、超特選醤油を使ったすっきりとした味わいのつゆ
- ・米粉を使うことで油っぽさを抑えた野菜かき揚げ

『けんちんうどん』

369円（税込398円）

※10月14日（火）より埼玉除く首都圏・北関東・静岡県・長野県・山梨県・東海の約8,000店舗で順次発売



- ・鰹と昆布の合わせだしに、野菜の旨味と甘味が加わった味わい深い仕立てのつゆ
- ・大根、人参、ごぼう、椎茸等12品目を贅沢に使用

《セブン-イレブンの新しいレンジ麺「容器」のヒミツ》※図はイメージです

- ① 中皿をはさんで、麺を下側に・スープを上側に変更
- ② 中皿の穴から、加温により液状化したスープのみが麺側に流れ落ちます
- ③ 加温途中で麺の温度が下がりにくいので、しっかりとα化(美味しさアップ)が進みます

旧型：加温途中で温度低下してしまう



新型：加温中に温度低下しにくい



石川県 (一部地区除く)・福井県

『レンジでOK! いなりうどん』

325 円 (税込 350 円) 10 月 22 日 (水) より発売



- ・北陸地区でなじみがある「いなりうどん」
- ・具材は醤油や砂糖等で味付けし、短冊状に刻んだ油揚げと白ねぎを彩り良く盛付け
- ・つゆはかつおの風味と昆布の旨みを感じられる味わいに仕上げ

長野県・山梨県

『大判かき揚げ蕎麦 (信州産蕎麦粉使用)』

369 円 (税込 398 円) 10 月 14 日 (火) より発売



- ・蕎麦粉は、風味の良い信州産を使用
- ・鯖、鰹、宗田鰹、昆布からとっただしに地域で馴染みの醤油をかえしに加えた旨みと甘みの強い味わいのつゆ

山梨県

『富士吉田名物 吉田のうどん』

352 円 (税込 380 円) 10 月 14 日 (火) より発売



- ・山梨県のご当地うどんである「吉田のうどん」
- ・吉田のうどんの特長である、小麦の風味と弾力のあるうどん
- ・煮干し、鰹、鯖、昆布を炊きだした、旨みたっぷりのつゆに醤油と味噌で味付け

山口県・九州

『もちもち麺の海老天うどん』

399 円 (税込 430 円) 10 月 14 日 (火) 発売



- ・高温で長時間炊き出した深い味わいの鰹ベースのだしに九州醤油のかえしを使ったつゆ
- ・海老天を 3 本盛り付けた食べ応えのあるうどん