

2010 年 5 月 10 日



新潟県 有名店コラボ 今回は冷しで勝負！ 『ラーメン亭 孔明』監修 冷しつけ麺を新発売 ～5/11（火）より新潟県のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、5 月 11 日（火）より、『ラーメン亭 孔明』監修 冷しつけ麺（税込 450 円）を新潟県のセブン-イレブン全店（4 月末現在 345 店）にて発売いたします。

『ラーメン亭 孔明（こうめい）』（藤野尚志店主）は、2003 年 4 月の開店以来「つけ麺」を看板商品とし、現在でも人気を博しております。セブン-イレブンでは、今年 2 月に初めて同店と取組んだ「つけ麺（あつもり）」（税込 480 円）が、同時期に発売したラーメンの約 3 倍の販売となる等、大変ご好評をいただきました。

今回の商品は『ラーメン亭 孔明』の店主様からアドバイスをいただき、お店のメニューにはない「冷たいつけ麺」をセブン-イレブンオリジナル商品として、盛夏に向けて共同開発いたしました。

セブン-イレブンでは、美味しさを追求した価値ある商品の開発と、地元のお客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

『ラーメン亭 孔明』監修 冷しつけ麺（税込 450 円）

**【藤野店長】**

＜商品の特長＞

- ◆「うるめいわし」と「かつお」の香り豊かなスープに、あさりダシを加えた、魚介風味豊かなスープ
- ◆気温上昇時でものど越し良く食べていただけるよう、一般的につけ麺で使われる麺よりも細めの麺を使用
- ◆具材には、蒸し鶏、刻みねぎ、メンマ、煮卵、なるとを使用。召し上がる直前で、別添の「かつお節粉」をスープに入れて食べていただく商品

『ラーメン亭 孔明』

- 新潟県における、つけ麺のパイオニア的存在のお店
- 「うるめいわし」と「かつお」の風味豊かなスープが特長のお店
- ◆住所：新潟県新潟市中央区弁天橋通 2 丁目 5-7 電話：025-286-7723

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

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