

新潟ラーメンの決定版『こまちラーメン』を発売！

～新潟地区限定弁当も同時発売～

株式会社セブン・イレブン・ジャパン（以下セブン・イレブン・ジャパン、東京・港区、社長：山口俊郎）と株式会社ニュース・ライン（以下ニュース・ライン、新潟・新潟市、社長：政金一嘉）は、新潟県民の嗜好に合わせた生カップ麺「新潟こまちラーメン」の第2弾にあたる『こまちラーメン』（価格：370 円）を共同開発し、8月23日（金）に県内のセブン・イレブン全店で販売を開始いたします。

今回発売になる『こまちラーメン』は、実際に第1弾を召し上がられたお客様の声を人気女性情報誌「新潟 Komachi」のサイト上で集めることにより、さらに県民の嗜好に合わせたラーメンを具現化したものです。『こまちラーメン』の最大のポイントは、こしのある中細麺と、麺に良く絡む濃厚でまろやかな中にもすっきりとした味わいのあるスープにあります。麺は、短時間で茹であがる中細麺ながら、卵白を配合し、のびにくいしっかりとした食感の麺に仕上げました。また、スープは新潟の特徴である魚系とんこつスープで、じっくり炊き出した豚骨スープに、すっきりとしたかつおエキスを加えることで、奥深い味を実現。最後まで飲み干したくなるスープが完成しました。

今年1月に新潟県内のセブン・イレブンで発売になった第1弾は、ニュース・ラインが昨年8月発売の月刊新潟 Komachi のラーメン特集で行われた読者アンケートとメール会員8万人へのアンケートをもとにセブン・イレブン・ジャパンと共同開発した生カップ麺で、1日100個売れるお店が出るなど、その販売実績は約11万食以上にものぼる大ヒット商品でした。

今回、新潟地区の気温の変化が一番激しい時期である旧盆明けのこの時期に、温かい商品である生カップ麺『こまちラーメン』を発売し、新潟 Komachi のラーメン特集と連動することで、タイムリーな商品・情報をお客様に提供できると考えております。

さらに『こまちラーメン』と同時に、セブン・イレブン・ジャパンでは、「地域の嗜好に合う商品」という視点から、はらみの部分をもち切りにした鮭の塩焼きや、郷土料理である栃尾あぶらあげなどの新潟の味を盛り込んだ「幕の内弁当（新潟）」と、気温低下時に好んで食べられる商品「かつとじ重」を発売致します。

セブン・イレブン・ジャパンとニュース・ラインは、今後も地域に根差した情報発信と、商品の開発・提供に努めてまいります。

- ◆商品概要
- (1) 商品名：「こまちラーメン」
 - (2) 価 格：370 円

(3) 商品の特長

●めん

中細で軽いウェーブのかかった麺は、スープとの絡みも抜群。

卵白を配合し、コシの強い、のびにくい麺を実現しました。

●スープ

新潟の嗜好に合う「魚系とんこつ醤油スープ」。かつおエキスに加え、豚骨の
まろやかさとコクが絶妙なバランスでそれぞれの「旨み」を引き立てる。

●チャーシュー

ジューシーな柔らかい大き目のチャーシュー。

(4) 発売日：平成 14 年 8 月 23 日

(5) 販売店舗：新潟県内セブン・イレブン 255 店舗（7 月末日現在）

以上