

平成14年9月

株式会社セブン・イレブン・ジャパン
有限会社長野こまち

長野県民の求める味を追求した「Komachi らーめん」発売

～セブン・イレブン・ジャパンと長野こまちの初の共同開発商品～

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）と有限会社長野こまち（以下長野こまち、長野・長野市、代表：中山栄子）は、長野県民の求める味を実現したチルドタイプの生カップ麺「Komachi らーめん」を共同開発し、長野県内のセブン・イレブン全店で9月27日（金）より販売を開始いたします。

この度発売いたします「Komachi らーめん」は、長野こまちが発行する人気女性情報誌「月刊長野こまち」の読者2000人分のアンケート結果と、あっさりタイプからコクを求めるタイプへとシフトしつつある地域のラーメン市場の変化をとらえたセブン・イレブン・ジャパンのマーケットリサーチをもとに、チームマーチャンダイジングにより長野県民の求める新しい味のラーメンを実現したものです。

セブン・イレブン・ジャパンでは、長野県民の生活に密着した商品開発を求め、これまでも、ソースカツ重や丸茄子の味噌おむすびなど各メーカーとのチームマーチャンダイジングによる地区限定商品を販売してまいりました。また長野こまちも、雑誌を通じて得た読者情報から国内外のツアーを企画するなど、幅広く県民の夢を実現する企画を打ち立ててまいりました。

この度の「Komachi らーめん」の共同開発は、長野県民の声にさらに近づきたいと考える両社の思いが一致したものであり、まさに県民の為のラーメン「信州ラーメン」のさきがけになるものと考えております。

セブン・イレブン・ジャパンと長野こまちは、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。

※「チーム・マーチャンダイジング」とは、生産から物流・販売までトータルにチームを組み、それぞれの持つノウハウを持ち寄り、商品を開発することです。

◆商品概要

(1) 商品名：「Komachi らーめん」

(2) 価 格：380円

(3) 商品の特長

●スープ

従来の長野県民の嗜好に合わせた鶏がら中心の「あっさりしょうゆ」と近年市場で人気が出始めている「コクまろ背脂」の融合。これにより、すっきりした中にも奥深い旨みが存分に味わえる新しいタイプの味に仕上がりました。

●麺

あっさりしょうゆ味に相性の良いコシの強い中細のちぢれ麺。生麺の入っているカップにお湯を注ぐと1分間でできあがる為、ラーメン屋と同じように茹でたての麺独特の、小麦の風味をほんのり感じることができます。

●具材

月刊長野こまちの読者アンケートで人気の高かったチャーシュー・ネギ・たまごを入れました。特製のたれにじっくり漬け込んだ後に高温でさっと焼き上げたチャーシューと、適度に味付けされた半熟玉子に、さっぱり食べられるしゃきしゃきのネギ。どれもこだわりの逸品です。

(4) その他

商品パッケージにはお客様の商品に対するご感想を募集する為のホームページアドレス (<http://www.komachi-n.co.jp>) を記載しております。また、9月25日に発売になる月刊長野こまちには、「信州ラーメン熱伝」の中で「Komachi らーめん」の開発ドキュメンタリーを紹介し、さらに期間内50円割引になるクーポンを掲載しております。

(5) 発売日：平成14年9月27日（金）～

(6) 販売店舗：長野県内セブン-イレブン331店舗（8月末現在）

以上