

平成 14 年 12 月
株式会社セブン－イレブン・ジャパン
株式会社ニュース・ライン

チルドタイプの生カップ麺 新潟県初のご当地ラーメン

「こまちラーメン(長岡しょうゆ味)」を新発売！

～こまちラーメン第3弾発売！～

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（新潟・新潟市、社長：政金一嘉）は、チルドタイプの生カップ麺『こまちラーメン（長岡しょうゆ味）』（価格：380円）を共同開発し、平成14年12月10日（火）より、新潟県内のセブン－イレブン全店にて販売を開始いたします。

このたび発売になります『こまちラーメン（長岡しょうゆ味）』は、新潟4大ラーメン（新潟ラーメン、三条ラーメン、上越ラーメン、長岡ラーメン）の一つである長岡ラーメンであり、醤油をベースに生姜の風味を利かせるなど、さっぱりとしたスープが特長です。チルドタイプの生カップ麺では新潟県初の限定された地区のラーメンを具現化した商品の発売となります。

セブン－イレブン・ジャパンとニュース・ラインは、これまでにも人気女性情報誌「月刊新潟 Komachi」の読者とメール会員7万5千人を対象にしたアンケートをもとに、今年1月に「カップ生 新潟こまちラーメン」、8月には「こまちラーメン」を共同開発し発売しております。その累計販売数は11月末現在で約26万食にも及ぶほど、お客様に大変ご好評いただいたラーメンでした。今回発売になります『こまちラーメン（長岡しょうゆ味）』は、「こまちラーメン」の第3弾にあたるもので、主に新潟・三条地区でご支持いただいていた前2作のとんこつ醤油味に対して、長岡地区で人気の高かった濃口醤油ラーメンをチーム・マーチャンダイジングにより実現したものです。この『こまちラーメン（長岡しょうゆ味）』の発売により、さっぱりとした味を好まれるお客様に美味しく召し上がっていただけるとともに、特に長岡地区の皆様には、より地域に密着した商品の提供ができるものと確信をしております。

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。

※「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：「こまちラーメン（長岡しょうゆ味）」

(2) 価 格：380円

(3) 商品の特長：

● スープ

魚系のだしと濃口醤油をベースに、豚骨エキスと長岡ラーメンの特徴である「生姜」を利かせ、さっぱりとした中にも厚みのある味わい深いスープに仕上げました。

● 麺

スープに絡みやすい軽くウェーブのかかった中細の麺。

弾力性が程良くあり、スープとの相性も抜群です。

● チャーシュー

肉と脂身のバランスの良い、口の中でとろけるような食感の豚バラチャーシューが2枚入っています。

(4) 発売日：平成14年12月10日（火）

(5) 販売店舗：新潟県内セブン-イレブン 259 店舗（11月末日現在）

以上