

平成 15 年 1 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

## 信州味噌を使った『Komachi らーめん(信州味噌)』発売！

やはたやいそごろう  
～善光寺名物 八幡屋礒五郎製の七味唐辛子付き～

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、長野らしさを追求したラーメン『Komachi らーめん(信州味噌)』を共同開発し、長野県内のセブン - イレブン全店にて 1 月 24 日（金）に発売いたします。

この度発売されます『Komachi らーめん(信州味噌)』は、昨年 9 月に発売いたしました「Komachi らーめん」を、実際に召し上がられたお客様からの「より長野らしい特長を持ったラーメン」をご要望する声を活かして開発された信州味噌ラーメンです。最大のポイントは 2 種類の信州味噌を使ったスープと善光寺名物の薬味。まろやかな甘みのある白味噌と、香りの良さと旨みが特長の赤味噌をバランスよくブレンドすることにより、コクのある味わい深いスープを実現いたしました。また、長野の善光寺名物として有名な八幡屋礒五郎製の七味唐辛子の小袋を別添にしていますので、お好みにより辛味を追加することができます。麺も前回の中細のちぢれ麺から、スープとの相性を考慮し、軽くウェーブのかかった中太麺に変更。食べ応えのあるラーメンに仕上がりました。

前作の「Komachi らーめん」は、人気女性情報誌「月刊 長野こまち」の読者 2000 人分のアンケートをもとにセブン - イレブン・ジャパンと長野こまちが共同開発した生カップ麺で、3 ヶ月間に約 25 万食売り上げるほど、地元発の商品として爆発的にヒットしました。今回も、長野の素材を使って、寒さの厳しいこの時期に体の底から温まるようなピリ辛の信州味噌ラーメンを発売することは、より長野のお客様のニーズにお応えできるものと確信しております。

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、商品開発・提供に努めてまいります。

◆商品概要

(1) 商品名：「Komachi らーめん（信州味噌）」

(2) 価格：380 円

(3) 商品の特長：

●スープ

長野県民に親しみのある信州味噌を、ラーメンに合うように、まろやかな甘みのある白味噌と、香りの良さと旨みが特長の赤味噌をバランスよくブレンド。ふわぁ～と立ちのぼる胡麻風味と、コチュジャンのピリ辛い中にも程よい甘さのある味わい深いスープに仕上げました。

●麺

コシのある中太の麺。スープに絡みやすいように、軽くウェーブをかけました。生麺の入ったカップに熱湯を入れ1分で、専門店のような茹でたての麺ができあがります。

●具材

口の中でとろけるように柔らかいチャーシューに味噌と相性の良いコーン、もやし、メンマ、ねぎを揃えました。

●薬味

長野善光寺名物の「八幡屋礒五郎」の七味唐辛子の小袋をつけました。独特の風味の良さと辛味で、信州味噌ラーメンの味をさらに引き立てます。

(4) その他

商品のパッケージには前回と同様に、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を記載しております。また、1月25日（土）に発売になる月刊長野こまちには、前作 Komachi らーめんに対するお客様からのご感想や今回発売の『Komachi らーめん（信州味噌）』の開発担当者インタビュー記事とともに、期間内 50 円割引になるクーポン券を掲載しております。

(5) 発売日：平成 15 年 1 月 24 日（金）～

(6) 販売店舗：長野県内セブン・イレブン 331 店舗（12 月末現在）  
以上