

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2009年7月2日

## —富山のご当地人気ラーメンを冷たい麺で商品化— 「冷たいブラックラーメン」新発売！

～7/3(金)より富山県、新潟県のセブン-イレブンにて限定発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、7月3日(金)より「冷たいブラックラーメン」(税込398円)を、富山県、新潟県内のセブン-イレブン(6月末現在356店舗)にて発売いたします。

今回の商品は、本年2月に富山県および新潟県の一部地域で発売しこ好評いただいた「ブラックラーメン」(税込398円)を、盛夏に向け冷しタイプにアレンジしました。「ブラックラーメン」の最大の特徴である“真っ黒な旨味のある塩辛いスープ”や、“市場で多くみられる中太麺”を今回も忠実に再現しました。

セブン-イレブンでは、これからも各地域の食文化を重視するとともに、地域のお客様のニーズにお応えできる商品の開発、品揃えに努めてまいります。

### 「冷たいブラックラーメン」(税込 398円)



- ・富山で人気の「ブラックラーメン」を、盛夏に向け冷たくアレンジ
- ・鶏ガラの効いたスープに、別添の“専用特製ダレ”を加え、「ブラックラーメン」の特徴のひとつである旨味のある塩辛いスープを再現
- ・「ブラックラーメン」で多く見られる中太麺、粗挽き胡椒と、チャーシュー、もやし、メンマ、ねぎ、の組み合わせ

#### 《冷たいブラックラーメン専用！特製ダレ》

- ・旨みのある塩辛いスープを再現するため、セブン-イレブン専用工場で旨味のあるチャーシュー油と、濃厚焦がし醤油等で調味した特製ダレを別添
- ・お召し上がりいただく直前に、基本の鶏ガラスープに混ぜ合わせることで、旨味のある塩辛いスープを再現



以上