



2009 年 7 月 2 日

ー富山のご当地人気ラーメンを冷たい麺で商品化ー

「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ご好評いただいた「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