

佐久商工会議所 公認

伝統ある赤味噌を使った信州佐久のご当地ラーメン 『安養寺ら〜めん』を発売！

～10/29（金）より長野県佐久市周辺のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、信州佐久のご当地ラーメン『安養寺ら〜めん』を10月29日（金）より長野県佐久市周辺（佐久市、上田市、小諸市、東御市等）のセブン-イレブン（9月末現在77店舗）にて発売いたします。

今回の商品は、佐久商工会議所から公認をいただき、パッケージにも地元で親しまれているロゴデザインを踏襲し、セブン-イレブンオリジナルメニューとして発売いたします。

長野県佐久市で収穫した大豆と国産米で作られた2年熟成の「安養寺みそ」を使用し、風味豊かな味噌ラーメンに仕上げております。

セブン-イレブンでは、今後も美味しさを追求した価値ある商品の開発と、地域のお客様に喜んでいただける商品開発に努めてまいります。

『安養寺ら〜めん』（税込み 470 円）

◇「安養寺みそ」ににんにくや生姜を加えた
風味とコクのあるスープに味付け

◇麺はスープによく絡む、
長時間熟成させた中太麺を使用

◇具材はピリ辛の肉味噌、煮玉子、
メンマ、コーン、もやし等を
盛り付け



「安養寺みそ」とは・・・

安養寺でとれた大豆と佐久のお米を使用し、2年をかけて熟成された中甘口味噌。

創業150年以上の歴史を持つ「和泉蔵」（いづみくら）で製造。大豆を「煮る」蔵が多い中、「蒸す」事にこだわり、大豆の旨みや栄養を逃さないことに注力。熟成は天然醸造にこだわり、時間をかけて仕上げる。

「安養寺ら〜めん」とは・・・

長野県佐久市で、地元ラーメン店と行政や佐久商工会議所が協力して安養寺みそをベースにして開発したご当地ラーメン。

信州味噌発祥の地と言われている長野県佐久地域の豊かな食に関する歴史文化や美味しさをPRし、特産物を生み出し、地域の活性化につなげていきたいという取り組みから生まれたメニュー。

以 上