

漆黒のスープが特徴の「ブラックラーメン」を冷たいスープで商品化 『富山の味 冷たいブラックラーメン』を新発売！

～7/12（火）より富山県・石川県（一部店舗のみ）のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、『富山の味 冷たいブラックラーメン』（税込398円）を、7月12日（火）より富山県・石川県（一部店舗のみ）のセブン-イレブン56店舗にて発売いたします。

富山県のご当地ラーメンである「ブラックラーメン」を、冷たいスープで仕立てた商品です。昨年度も「冷たいブラックラーメン」を発売し、多くのお客様よりご好評をいただきました。本年は、さらに麺、スープの品質アップを行い、気温の上昇期に合わせて季節限定にて発売いたします。

セブン-イレブンでは、地元で味、品質ともに最も支持のある、安全・安心で良質な素材を商品の原材料に使用することで、地域ならではの味を再現し、行政、生産者の方々とともに地域のお客様に喜んで頂ける店作り、商品作りを進めてまいります。

『富山の味 冷たいブラックラーメン』（税込 398 円）



《商品特徴》

- 麺は、三層麺の製法*を取り入れ、昨年以上にモチモチした食感とコシが味わえる中太麺に仕上げ
- スープは、じっくりと炊き出した丸鶏のガラスープを増量して旨みをアップしながらも、ブラックラーメンの最大の特長である「塩辛さ」がしっかりと伝わる商品に仕上げ
- 具材には、チャーシュー、もやし、ねぎ、醤油漬けのメンマの4種類を盛り付け。別添のあらびきコショウを使用する事で、風味良く召し上がれるブラックラーメン

※三層麺製法…麺の外側と内側で原料の配合を変えることで、弾力のあるしなやかな食感を再現できる製法

以上

セブン-イレブンホームページはこちら

<http://www.sej.co.jp/>