

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

福島県名物、白河ラーメン

2011年10月7日

チルド麺にて新登場！ 『とら食堂監修中華そば』を新発売！

～10/11（火）より福島県内（一部地区を除く）のセブン-イレブンにて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、10月11日（火）から、福島県内のセブン-イレブン（一部地区を除く約340店）にて、『とら食堂監修中華そば』（税込450円）を発売いたします。

今回の商品は白河ラーメンの元祖と言われている、初代店主 竹井寅次氏が始めた「とら食堂」の2代目店主 竹井和之氏に監修いただきました。セブン-イレブンにおいても麺製造の工程にこだわり、手もみ後熟成を行うことで、「とら食堂」の特長の一つであるもちもちとした麺を具現化させました。さらに、醤油味のすっきりとしたスープも再現し、「鶏油（チーキュ）」を加えて、お店の味を作り上げております。全国的に有名な「とら食堂」の味が、お近くのセブン-イレブンでお楽しみいただけます。

『とら食堂監修中華そば』 (税込450円)



【商品特徴】

- 麺は、もちもちした食感が特長のちぢれ麺を使用し、お店の味を再現
- すっきりとした昔懐かしい醤油味のスープに「鶏油（チーキュ）」を加えることで、「とら食堂」のコクと旨味を再現した商品

「とら食堂」の中華そばの特徴

- ① 麺…毎日手作りする自家製麺で、手もみがほど良いちぢれ麺。小麦粉にもこだわり、麺を熟成させることで、もちもちとした食感が特長
- ② スープ…鶏と豚から抽出した出汁に、こだわりの醤油を使った昔懐かしい醤油味。最後に、鶏を煮込んで摂れる「鶏油（チーキュ）」を加えることで、コクがあり、すっきりした旨味のある味に仕上げ