

電子レンジで本格的なラーメン!

2018 年 10 月 23 日

W ガラスープが決め手! 麺・容器も徹底的に見直し! セブン-イレブンの「ラーメン」2 品新発売 10 月 23 日 (火) より全国のセブン-イレブンで発売

株式会社セブン-イレブン・ジャパン (本社: 東京都千代田区、代表取締役社長: 古屋 一樹) は、全国のセブン-イレブン 20,600 店舗 (2018 年 9 月末現在) において、2018 年 10 月 23 日 (火) より、電子レンジ調理対応の「ラーメン」2 品を発売いたします。

寒さが増し、温かいメニューの需要が高まるこの時期に、麺・スープ・容器を徹底的に見直した、『炊出し W ガラスープのネギ醤油ラーメン』、『炊出し W ガラスープの濃厚味噌ラーメン』の 2 品を新たなラインアップとして展開いたします。

セブン-イレブンは、今後も専用工場の優位性を活かした商品開発を通じて、更に「近くて便利」なお店を目指してまいります。

※一部店舗では、取扱いのない場合もございます。

＜商品のポイント＞

① - 麺 -

- ・国産小麦のみを使用し、製法を見直すことで、より小麦の風味を感じられるコシのある麺。
- ・スープ絡みの良い熟成ちぢれ麺。

② - スープ -

- ・鶏ガラ、豚ガラを使用した、素材の旨みがあふれる W ガラスープ。
- ・厳選された素材をラーメン店同様、時間かけて丁寧に炊き出したスープ。

③ - 容器 -

- ・容器を刷新し、中心部に熱が伝わりやすくすることで、前規格よりも約 1 割温め時間を短縮。
- ・美味しいスープを味わっていただけるよう飲み口を改良。

＜商品概要＞



『炊出し W ガラスープのネギ醤油ラーメン』

価 格 : 445 円 (税込 480 円)

発売日 : 10 月 23 日 (火)

エリア : 全国 (北海道一部、東北、四国除く)

- ・鶏ガラ、豚ガラを長時間炊き出したスープに、チャーシューの煮汁を加えたコクのあるスープ。
- ・じっくり炊き出して素材の旨みを引き出すことにより、塩分控えめなスープを実現。
- ・濃厚なスープをたっぷり絡ませることができるよう、熟成ちぢれ麺を使用。

『炊出し W ガラスープの濃厚味噌ラーメン』

価 格 : 445 円 (税込 480 円)

発売日 : 10 月 23 日 (火) より順次

エリア : 関東、東海、関西、中国、四国

- ・鶏ガラ、豚ガラを長時間炊き出したスープに、白味噌を前規格よりも約 1 割増量することで、コクとまろやかさを追求。
- ・濃厚なスープをたっぷり絡ませることができるよう、熟成ちぢれ麺を使用。



以上