

電子レンジで本格的なラーメン！

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「近くで便利」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で、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に、熟成ちぢれ麺を使用。



以上