

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2018年3月27日



有名ラーメン店監修のミールキットが初登場！

『さっぽろ純連監修 みそラーメン&純連チャーハンセット』を新発売！

北海道限定で4月15日（月）お受取り分より順次ご注文可能<sup>※1</sup>

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、セブン・イレブンのお届けサービス「セブンミール」が展開しているミールキットより、繁盛店として有名な札幌ラーメン店「さっぽろ純連」の店主が監修した『さっぽろ純連監修 みそラーメン&純連チャーハンセット』を4月15日（月）お受取り分より、北海道のセブン・イレブン店舗1,009店（2019年2月末）<sup>※2</sup>限定で取り扱いを開始いたします。

本商品は、村中店主のこだわりが詰まったスープや麺等の食材を、ご家庭で調理していただくことで、人気ラーメン店の出来立ての味をお召し上がりいただけます。

セブン・イレブンのミールキットは、今後もお客様の利便性の向上や、安全・安心な商品の開発を推進してまいります。

※1：エリアによりお受取り開始日が異なります。

※2：一部、取り扱いのない店舗もございます。

## 《商品概要》



食材・調味料  
イメージ



## 『さっぽろ純連監修 みそラーメン&純連チャーハンセット（2人前）』

2人前 1,112円（税込 1,200円）

### ◆みそラーメン

- ・札幌の人気ラーメン店「さっぽろ 純連」の村中店主監修のもと開発。
- ・スープは極めて濃厚でコクのある味わい。
- ・麺は札幌で人気の中太の縮れ麺。コシが強く、味噌の濃厚な味に負けない、シコシコした力強い食感が特長。

### ◆純連チャーハン

- ・「純連」特製のチャーシューと玉子を加え、こだわりのラードを使用することで、コクのある味わいに仕上げられる。

◇お客様のお好みに合わせてトッピングを追加する等、ミールキットならではの楽しみ方も可能。

## ■ 「さっぽろ 純連（じゅんれん）」について

- ・札幌市豊平区にある札幌で有数の有名ラーメン店
- ・創業昭和 39 年 [1964 年] (現店主の母親が創業)。
- 当時の店名は「純連（すみれ）」。その後一時閉店したが、昭和 62 年 [1987 年] に現店主が豊平区澄川に「さっぽろ 純連（じゅんれん）」としてオープン。
- ・札幌市内のラーメン専門店の中でも昔から人気が高く、雑誌やインターネットの人気ランキング等では、常に上位にランクインされる人気店。
- ・全国的にも有名で、札幌本店含む 3 店舗あり  
(※純連ホームページ <http://www.junren.co.jp/>)



## ■ セブンミールの「ミールキット」について

セブンミールの「ミールキット」は、1 日分、1 人前からご注文いただけ、主菜と副菜のセットメニューが約 20 分で完成するレシピ付きの調理キット。素材のみでなく調味料に保存料・合成着色料不使用。素材はカット済みのため調理時間を短縮できます。また各食 120g 以上<sup>※1</sup>の野菜が摂れる等、栄養バランスや健康にも気遣った献立をお召し上がりいただけます。

◆品揃え：日替わりメニュー1品、毎日選べるメニュー4品

計 5 品より毎日ご注文可能

### 《日替りメニュー例》 『豚ロース生姜焼き & 牛肉じゃが』



### 《毎日えらべる 4 品 例》 『チンジャオロース & 麻婆豆腐』



### 《セブン - イレブンの「ミールキット」の特長》

主菜+副菜  
**20 分<sup>※2</sup>**  
で調理完成！

野菜しっかり  
**120 g 以上<sup>※2</sup>**

近くの**店舗**でも  
受け取れて便利

保存料・  
合成着色料  
**不使用**

※1:日替わりメニューのみ

野菜使用量には、いも類、きのこ類、豆類を含みます。

生野菜の状態で計測した重量です。1 日に必要な野菜量は 350g と推奨されています。

(厚生労働省「健康日本 21(第 2 次)より」)。

※2:メニューにより、調理時間は異なります。

以上