

麺とスープを一新！

2019年9月18日

特許（出願中）技術による新容器を採用し、本格スープを実現

こだわりの「レンジ麺」を刷新！

～10月1日（火）より全国のセブン-イレブンで順次発売～

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：永松 文彦）は、容器、スープを刷新した「レンジ麺」を、全国のセブン - イレブン 21,034 店舗（2019年8月末現在）にて、10月1日（火）より、順次発売いたします。

セブン - イレブンのレンジ麺は、専用工場の優位性を最大限に活かした商品として、発売当初より、お客様からご好評いただいております。

この度、特許（出願中）技術により、これまでとは異なる新たな容器を開発。セブン - イレブンとして初めて「ストレートつゆ」を採用し、麺とスープの更なる品質向上を実現しました。

『香り引き立つ！かき揚げ蕎麦』は、“未凍結かつお節を使用した出汁”と“専用のかえし”を合わせた風味と旨みを感じられるストレートスープを味わっていただけます。

セブン - イレブンは、今後も専用工場の優位性を活かした価値ある商品の開発を通じ、お客様ニーズにお応えしてまいります。
※一部商品を除く／店舗により品揃えが異なります

《商品の特長》

①【新容器（中皿）を採用】 中皿は蒸気だけを通す設計でストレートつゆがこぼれにくい容器形態。

②【麺の食感を向上】



ストレートつゆを採用することで、すっきりとしたスープ本来の味わいを実現。

③【ストレートスープへ変更】



麺とスープを分けることで効率良く温めることができ、麺の食感を向上。

《商品概要》

『香り引き立つ！かき揚げ蕎麦』

価 格：370円（税込399円）

発 売 日：10月1日（火）より順次発売

販売エリア：全国



- ・ストレートつゆにすることで、出汁の風味、かえしの旨みが各段に向上。
- ・麺とスープが別になることで、余計な水分を吸わない設計になり、麺の食感を向上。

《ご参考》

『香り引き立つ！三陸産わかめ蕎麦』



価 格：398 円（税込 429 円）

発 売 日：10月1日（火）より順次発売

販売エリア：全国（一部エリアを除く）



- ・肉厚で歯ごたえの良い「三陸産わかめ」を麺が見えなくなる程、たっぷり盛り付けた商品。低カロリーで食物繊維も豊富。

『ガラスープが自慢！コク旨ネギ醤油ラーメン』

価 格：460 円（税込 496 円）

発 売 日：10月15日（火）より順次発売

販売エリア：全国（一部エリアを除く）

- ・5種類のガラを使用し、長時間炊き出すことで、深味のある醤油スープを実現。
- ・具材に長ネギとチャーシューをトッピングし、麺・スープ・具材のバランスが良い一杯。



『W ガラスープが自慢！6種具材のタンメン』



価 格：398 円（税込 429 円）

発 売 日：10月15日（火）より順次発売

販売エリア：全国（一部エリアを除く）



- ・鶏ガラと豚ガラを中心とした、味わい深いスープが特徴。
- ・1日に必要な野菜の1/2を摂ることができるタンメン。

以 上