

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し、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