



2020年10月28日

「佐野ラーメン」の名店「日向屋」初監修のレンジ麺を発売！

『日向屋監修 佐野ラーメン』

佐野市、足利市、栃木市のお部の店舗で11月3日（火）から順次発売

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、レンジで温めて食べるカップタイプのラーメン『日向屋監修 佐野ラーメン』を、佐野市内、足利市内および栃木市内の一部のセブン-イレブン74店※1にて11月3日（火）より発売いたします。その後、11月17日（火）以降順次、栃木県全域、群馬県、埼玉県のお部、茨城県（計1,725店※1）に取り扱い店舗を拡大いたします※2。

本商品は、2008年のオープン以来上質な「佐野ラーメン」を追求し提供している、行列のできるラーメン店として有名な「日向屋」店主に初めてご監修いただき、同店の看板メニューを商品化したものです。佐野ラーメンの特長である所々太さの異なる独特の麺の食感を、3種類の太さの麺を使用することで再現しました。様々な素材から引き出した出汁や旨みをバランスよく合わせたスープと共にご提供いたします。

昨今、外食を控え、自宅で食事をする傾向が継続するなか、名店監修の商品を発売することで、「おうち」でも専門店の味わいをお楽しみいただけます。

※1 2020年9月末現在

※2 一部店舗により取り扱いの無い場合があります

<概要>

商品名：『日向屋監修 佐野ラーメン』

価格：498円+税

発売日：11月3日（火）

販売エリア：佐野市内、足利市内、栃木市内の一部の
セブン-イレブン74店

※11月17日（火）より栃木県450店

18日（水）より群馬県473店、

埼玉県一部159店

19日（木）より茨城県643店

特長：

【スープ】

・豚や鶏、かつお節や野菜等、様々な素材から出汁や旨み引き出しバランスよく合わせた、
まろやかな味わいのスープ。

【麺】

・佐野ラーメン特有の食感が楽しめる麺を、3種類の太さの麺を使用することで再現。

【具材】

・柔らかく煮た大判のチャーシュー、メンマ、青ねぎをトッピング。



12月13日（日）まで期間限定！

電子マネー「nanaco」でご購入の際、ボーナスポイント30ポイントをプレゼント！

<ご参考>使用している容器について

スープをストレートの状態で直接容器に入れ、麺や具材を中皿に
乗せてスープと分けられる形態の容器（特許取得済み）。

専用工場で製造したこだわりのスープ本来の味や香りをより楽しん
でいただけると共に、麺への余分な水分移行を防ぐことで、麺本来
の食感や風味を更に保つことが可能となりました。



以上