

2020年10月21日

大好評の名店「喜一」監修ラーメン第2弾！ 『喜一監修 喜多方醤油チャーシュー麺』

喜多方市内および近隣の店舗より10月27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『喜一監修 喜多方醤油チャーシュー麺』を、喜多方市内および近隣のセブン-イレブン66店※1にて10月27日（火）より発売し、11月10日（火）から福島県（419店※1）、11日（水）から東北6県（計1,393店※1）へ取り扱い店舗を拡大いたします※2。

本商品は、昨年、同店の初監修を受けて販売し大変ご好評をいただいた『喜一監修 喜多方醤油チャーシュー麺』に次ぐ、第二弾商品となります。今回、喜多方ラーメンの基本であり、「喜一」の看板メニューでもある醤油味のラーメンを商品化しました。

昨今、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、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：『喜一監修 喜多方醤油チャーシュー麺』

価格：550円+税

発売日：10月27日（火）

販売エリア：喜多方市内及び近郊の66店舗

※11月10日（火）より福島県419店舗、

11日（水）より福島県を含む東北6県

1,393店舗に拡大

特長：

【スープ】

・鶏や豚の旨みを感じられるスープに、熟成期間の長い濃厚な醤油やみりんを合わせることで、「喜一」の特長である「醤油カド」のない味わいを再現した、すっきりとクセのない醤油スープ。

【麺】

・喜多方ラーメン特有の、もちもち感とつるつとした食感が楽しめる、平打ちタイプの麺を新たに開発。

【具材】

・豚バラのチャーシュー、なると、メンマ、ネギを盛り付け。

・メンマはスープと同じ味つけで煮込むことで、スープと一体感のある味わいが楽しめる。



12月6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！

「喜一」について

2005年のオープン以来、こだわりの喜多方ラーメンを提供。“スープがなくなり次第閉店”するため、なかなか食べられない人気ラーメン店として愛される名店です。

以上