

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2020年10月20日

コクのあるスープ、食感の良い麺を実現！人気店の味をおうちでも！

## 『徳川町 如水監修 塩ラーメン』

10月28日（水）より順次、名古屋市内のセブン-イレブンにて発売

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、電子レンジで温めて食べる「レンジ麺」の新商品『徳川町 如水監修 塩ラーメン』を、名古屋市を中心としたセブン-イレブン 381 店※1（2020年9月末現在）にて、10月28日より順次発売いたします。

「徳川町 如水」店主にご監修いただき、同店の看板メニューである塩ラーメンを商品化しました。店舗の製法に倣い、旨みのある塩味のスープを再現しました。

また、歯切れが良くなつるとした食感の専用のストレート麺を新たに開発し、麺や具材を中皿に乗せ、分離したスープをストレートのまま提供できる専用容器を使用しております。お店で食べるような味わいを、ご自宅でもお楽しみいただけます。

※1一部店舗により取り扱いのない場合があります

### <概要>

商品名：『徳川町 如水監修 塩ラーメン』

価格：550円+税

発売日：2020年10月28日（水）

販売エリア：名古屋市内、一部 豊山町内

特長：

- ・スープは、店舗の製法を再現し、豚・鶏のガラに昆布・かつお・さばのだしを加え、沖縄の塩で仕上げた旨味のある味わいです。
- ・本商品専用に新たに開発した細麺のストレート麺は、歯切れがよくなるとした食感が楽しめます。



### 【ご参考①】

◎「徳川町 如水」とは

2002年、名古屋市東区に創業したラーメン専門店。

ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版に掲載。

### 【ご参考②】

◎「専用容器」とは

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