

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、歯切れが良くつるつ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、歯切れがよくつるつ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