



こだわりの“麺”がさらに進化！

2020年10月13日

門外不出の“一風堂オリジナル小麦粉”を初めて使用！ 『一風堂監修 博多とんこつラーメン』を大幅リニューアル！

～10月21日（水）より全国のセブン-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、レンジで温めて食べるカップタイプの麺『一風堂監修 博多とんこつラーメン』をリニューアルし、全国のセブン-イレブン 20,987 店※1（2020年9月末現在）にて発売いたします。

セブン-イレブンのレンジ麺は、商品の特長に合わせた専用の麺とスープを開発し、味わいや品質の向上に取り組んでおります。本商品は、本年1月に専用容器※2を使用して商品化し、麺の食感やこだわりのスープの味わいをお楽しみいただける商品としてご好評いただいており、発売から累計1,000万食以上を販売している大人気商品です（2020年9月末現在）。

今回、さらなる麺へのこだわりとして、「一風堂」オリジナル配合の小麦粉「風の大地」を使用することが可能になり、嗜み応えがありながら歯切れが良く、小麦の風味がより感じられる細麺を実現しました。

※1一部店舗により取り扱いのない場合があります
＜商品概要＞



商 品 名：『一風堂監修
博多とんこつラーメン』

価 格：460円+税

発 売 日：10月21日（水）

販 売 エ リ ア：全国（沖縄を除く）

特 長：

- ・今年で35周年を迎える「一風堂」が、創業時から研究・開発を続けているオリジナル配合の小麦粉「風の大地」を初めて使用することで、特長である歯切れの良い食感の細麺を実現。
- ・豚ガラやゲンコツ等を長時間じっくりと炊出したスープに、甘みとコクのある九州醤油をベースにした特製のかえしを合わせることで、まろやかでクリーミーなコクのあるスープの味わいを再現。
- ・具材には、チャーシュー、青ネギ、辛味きくらげ、もやしを盛り付け。
- ・新たに、別添の小袋入りコショウも、「一風堂」の店舗で提供しているオリジナル香辛料「一風堂ラーメンペッパー」を採用。

※2 専用容器：

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