

2020 年 1 月 10 日

## 長時間炊きだした濃厚なスープ！コシのある細麺！

## 『一風堂監修 博多とんこつラーメン』新発売

1 月 15 日（水）より順次、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、電子レンジで温めて食べる「レンジ麺」の新商品『一風堂監修 博多とんこつラーメン』を、全国のセブン-イレブン 20,988 店舗（2019 年 12 月末現在）にて 1 月 15 日（水）より順次、発売いたします。本商品は、特定部位を使用した豚ガラを長時間炊き出すことで、濃厚な味わいとコクのある豚骨スープに、歯切れの良い細麺を楽しめる商品です。

「レンジ麺」は、2019 年 10 月にリニューアルを行い、さらなる品質の向上に取り組んでまいりました。新たに“ストレートスープ”を採用し（一部商品除く）、品質の向上に取り組んだ結果、リニューアル以降、「レンジ麺」カテゴリは合計で約 6,000 万食（2019 年 12 月末時点）を販売しました。新商品『一風堂監修 博多とんこつラーメン』は、この“ストレートスープ”の良さを最大限に活かした、スープと麺の美味しさを味わえる商品です。

セブン-イレブンは今後も、価値ある商品の開発を通し、お客様のニーズにお応えしてまいります。  
※一部店舗では、取扱いのない場合がございます。

### “ストレートスープ”とは

食べる直前まで麺とスープが触れない専用容器を使用することで、麺への余分な水分移行を防ぎ、麺本来のコシを保てるようになりました。スープ本来の味や香りと、麺の食感をより楽しんでいただく商品に採用しています。

### <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：1 月 15 日（水）から順次

販売エリア：全 国（沖縄除く）

特 長：豚ガラにゲンコツなどを、長時間じっくりと炊出した、まろやかでクリーミーなスープに仕上げ。麺は専用の配合とし、歯切れの良さが楽しめる商品。  
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。

以上