

# 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6月23日

昨年好評を博した冷たい「朝ラー」が、スープの風味をアップして再登場！

## 『藤枝朝ラー軒公認 冷たい中華そば』を発売！

～6月24日（水）より静岡県内のセブン-イレブンにて発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、藤枝市独自の食文化「朝ラーメン」を商品化した『藤枝朝ラー軒公認 冷たい中華そば』を、静岡県内のセブン-イレブン全店（734店：2020年5月末現在）※1にて、6月24日（水）より発売いたします。

昨年6月、セブン-イレブンでは、藤枝市との包括連携協定締結1周年の記念商品として、藤枝市で馴染み深い「朝ラーメン」を『藤枝朝ラー文化軒研究会』※2公認のもと、「冷たい中華そば」として商品化し、発売いたしました。10月には「温かい中華そば」も登場し、両商品で累計45万食以上を販売した大人気商品です。今回、包括連携協定締結の2周年を迎えるにあたり、スープを直接入れて販売できる新たな容器を採用することで、朝ラーメンの特長であるさっぱりとしたスープの味わいと風味をより楽しんでいただける「冷たい中華そば」にリニューアルし発売いたします。

セブン-イレブンは、今後も地域と連携し、安全・安心な商品の開発に取り組み、地域の活性化に取り組んでまいります。

※1一部、取り扱いの無い店舗がございます

※2「朝ラーメン」文化を大切に守り発信しながら、藤枝市の活性化を目指す団体  
＜概要＞

◇販売店舗：静岡県内のセブン-イレブン全店 734店舗（2020年5月末現在）

◇発売日：6月24日（水）

### 『藤枝朝ラー軒公認 冷たい中華そば』 価格：390円+税

【スープの味わいと風味をより楽しめる新容器を採用】



- 新たな容器を採用することで、専用工場で一から製造した作り立てのスープを直接容器に入れた状態で販売することが可能になり、風味と味わいを向上。スープの包装を開ける手間も削減。
- 麺と具材は、スープに触れないよう中皿に載せ、食べる直前で合わせることで、お店で食べるような本格的な味わいを再現。

【スープのこだわり】

- かつお、昆布の魚介出汁と豚ガラの出汁、旨みのあるしょうゆ等を合わせ、冷たい「朝ラーメン」の特長である甘めのあっさりとした味わいを再現。



【麺のこだわり】

- ツルつとした食感とのど越しの良い三層麺。



※三層麺  
イメージ

【具材・薬味のこだわり】

- あっさりとしたスープと相性の良い、脂身が少なめのチャーシューと、メンマをトッピング。
- 薬味には冷たい「朝ラーメン」に欠かせないわさびや紅生姜、青ねぎを盛り付け。

以上