



2021年2月10日

“新潟の美味しいラーメン”がここに。 『麺屋あご“すけ監修 焼あごだしの鶏塩らーめん』

新潟・北陸3県のセブン-イレブンで2月17日（水）より発売

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、新潟県上越市にある人気のラーメン店監修のレンジ麺『麺屋あご“すけ監修 焼あごだしの鶏塩らーめん』を「麺屋あご“すけ”のある上越地域のセブン-イレブン 81 店舗にて2月17日（水）より発売します。その後、2月23日（火）以降順次、新潟県・富山県・石川県・福井県の計771店舗（2021年1月末現在）に取り扱いを拡大します。

「麺屋あご“すけ”」は、県内でも有数の人気ラーメン店です。“ラーメンで新潟を盛り上げたい”という店主の想いにセブン-イレブンも共感し、昨今、外食を控え自宅で食事をする傾向が継続する中、名店監修の味を“おうち”でお楽しみいただけるよう、麺やスープ、具材にこだわった商品を発売いたします。全粒粉を練りこんだ風味の良い細麺に、焼あご出汁の旨味と香味油の香ばしさを楽しめるスープを合わせ、柔らかく仕上げた鶏チャーシュー等を盛り付けました。

※一部店舗により取り扱いがない場合がございます



＜商品概要＞

商品名：麺屋あご“すけ監修
焼あごだしの鶏塩らーめん

価格：498円+税

発売日：2月17日（水）

発売エリア：上越市、柏崎市、糸魚川市、妙高市、
刈羽村内のセブン-イレブン 81 店

※2月23日（火）より順次新潟県の432店、3月
3日（水）より富山県・石川県・福井県の339店

商品特長：

- ・小麦の風味を感じられるよう全粒粉を練り込んだ細麺。
- ・焼あごだしの旨味と、香味油に削ったあごを混ぜた“あご油”的香ばしい香りが
楽しめるスープ。鶏と貝の旨味も加え、後味の余韻も味わえます。
- ・鶏チャーシューは、蒸し焼きにすることできっとりと柔らかな食感に仕上げました。
- ・食感良く煮込んだメンマと、彩りよく小松菜を盛り付け。

【ご参考】使用している容器について

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