

# NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2020 年の累計販売数 1 位※1 の人気商品！

2021 年 1 月 28 日

大人気の「豚ラーメン」が、“豚感”をもっとアップしてリニューアル！

## 『中華蕎麦とみ田監修 三代目豚ラーメン』

全国のセブン-イレブンにて 2 月 3 日（水）より順次発売

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、「中華蕎麦とみ田」店主監修による、レンジで温めて食べるカップタイプのラーメンをリニューアルし、全国のセブン - イレブンにて順次発売いたします※2。

今回、背脂とニンニクのうまみが溶け込んだ豚骨醤油のスープと、極太のちぢれ麺とたっぷりの野菜を楽しめる人気商品「中華蕎麦とみ田監修 ワシリシ食べる豚ラーメン」をリニューアルいたします。同商品は、手軽に味わえる本格的なラーメンとしてご好評いただき、2020 年の累計販売数が、セブン - イレブンのカップ麺カテゴリーにおいて 1 位となった大人気商品です。

今回、味のポイントである「背脂ニンニク」※3 に使用する背脂を増量することで、“豚感”を更に楽しんでいただける商品に仕上げました。

※1 セブン - イレブンのカップ麺カテゴリーにおける販売数

※2 一部エリアでは取り扱いがございません

また、一部店舗により取り扱いの無い場合があります

※3 刻んだにんにくと、背脂とラードを合わせた特製の調味料

<概要>



商 品 名：『中華蕎麦とみ田監修 三代目豚ラーメン』

価 格：550 円+税

発 売 日：2 月 3 日（水）千葉県松戸市および近隣のエリア

2 月 5 日（金）千葉県および東京の一部エリア

2 月 10 日（水）全国（新潟県、富山県、石川県、福井県、沖縄県を除く）

特 長：

【スープ】

- 味のポイントである「背脂ニンニク」の背脂を増量。背脂の 固形感も残す製法とすることで、スープに溶け込む脂の うまみと、とろとろした背脂の食感をより楽しめます。
- 醤油の味わいを向上し、キレのある飲み口が特長の豚骨醤油 スープに仕上げました。

【麺】

- 強力粉の量を増やす等、配合を見直すことで、より食感と 噌み応えを向上しました。

【具材】

- たっぷりのもやしとキャベツとともに、味しみと食感の良い チャーシューを盛りつけました。

以上

