

**おうち時間に名店の味を！**

2021 年 11 月 24 日

## 『新福菜館本店』監修の 2 商品

**11 月 24 日（水）より関西地区 2 府 4 県の店舗にて順次発売**

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 以下セブン - イレブン・ジャパン) は、京都の有名ラーメン店『新福菜館本店』監修の 2 商品を関西地区 2 府 4 県のセブン - イレブン店舗 2,767 店（2021 年 10 月末現在）※1にて、11 月 24 日（水）より順次、発売いたします。

今回発売する『新福菜館本店監修 中華そば』はレンジで温めて食べるカップタイプのラーメンです。特長である、コク深く旨味のある“濃色の醤油スープ”を含め、店主様に何度もご試食いただき、こだわりの味を再現いたしました。また、『中華そば』と同様、秘伝の「特製醤油ダレ」を使用しているお店の人気メニュー『ヤキメシ』を再現したチルド弁当『新福菜館本店監修 ヤキメシ』もあわせて販売いたします。

本商品のセブン - イレブン店舗での販売を通じて、地域の活性化と地域の皆様に応援してまいります。

※1 大阪府・京都府・滋賀県・兵庫県・奈良県・和歌山県での発売予定となります。  
一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

### <『新福菜館本店』について>

1938 年に屋台から始まった京都駅前東塩小路の中華そば専門『新福菜館本店』。創業 82 年の、地元で長年愛され続ける名店です。

人気メニューである『中華そば』の濃色の醤油スープの味わいは、初めての方には驚きを、二度目以降の方をやみつきにさせる魅力があります。

『新福菜館本店』の店頭写真▶



### ◆店主の青木様よりコメント◆

新福菜館本店の味を全て教えました。何度も試食を繰り返し、納得できる商品が完成いたしました。是非、お楽しみください。

<商品概要>

## 『新福菜館本店監修 中華そば』



◆価 格：550 円（税込 594.00 円）※2

◆発 売 日：11 月 24 日（水）より順次

### 特長 1 スープ

お店秘伝の「特製醤油ダレ」を再現。長時間炊き出した鶏と豚の旨味が凝縮されたガラスープと合わせました。

### 特長 2 麺

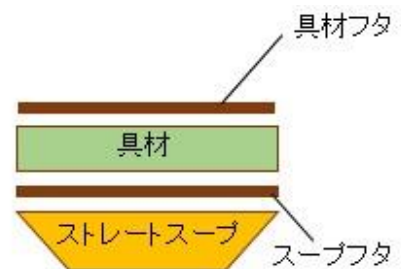
小麦の風味が強く、弾力のあるストレート細麺がスープによく絡みます。

<ご参考>

セブン - イレブンでは 2019 年 10 月より、レンジ麺において、麺や具材とスープを分けられる新容器を採用しました。

特長 1：ストレートスープにより、スープの風味や旨みがより感じられます。

特長 2：麺や具材を中皿に乗せることで、余分な水分移行がなくなり、食感が向上しています。



## 『新福菜館本店監修 ヤキメシ』



◆価 格：298 円（税込 321.84 円）※2

◆発 売 日：11 月 24 日（水）より順次

### 特長 1 チャーシューを煮込んだ特製ダレ

「特製醤油ダレ」にチャーシューを入れて煮込むことで、醤油の香りと旨味が加わったチャーシューダレを使用。

### 特長 2 チャーシュー

じっくりと煮込んで旨味を凝縮したチャーシューを細かく刻み、ご飯と共に炒めています。

※2 税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

以上