

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

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を応援して
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、地元に長年愛され続ける
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

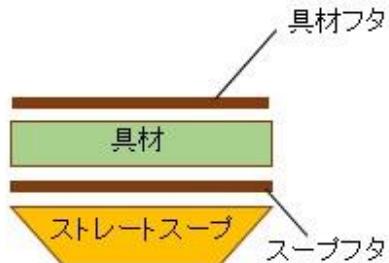
小麦の風味が強く、弾力のあるストレート細麺がスープによく絡みます。

----- <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