

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

湯河原の名店「らあ麺 飯田商店」監修商品！

2021年10月1日

店主のこだわりがたっぷり詰まった渾身の一品！ 『飯田商店監修 しょうゆらあ麺』

神奈川県および都内一部のセブン-イレブン店舗にて10月5日（火）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、レンジで温めて食べるカップタイプのラーメンの新商品『飯田商店監修 しょうゆらあ麺』を、神奈川県および都内一部のセブン・イレブン約2,900店（2021年9月末現在）にて、10月5日（火）より順次発売いたします※。

本商品は、湯河原に店舗を構えるラーメンの人気店「らあ麺 飯田商店」店主に監修いただき、同店の看板メニューである「しょうゆらあ麺」同様、麺、スープ、具材の全てを追求し完成させたラーメンです。麺は、小麦の風味と食感にこだわり、スープは、じっくりと炊き出した昆布だしに、豚、鶏の旨味の詰まったスープと、こだわりの醤油を組み合わせて深みのある味わいに仕上げました。具材は、食感にこだわったチャーシューをはじめ、メンマ、青ねぎを盛りつけ、素材の味わいにこだわる店主の想いが詰まった一品に仕上げました。

昨今、“おうち”で食事をする傾向が継続する中、セブン・イレブンでは、専門店のような本格的な味わいをお楽しみいただける名店監修の商品を全国各エリアで発売しています。今後も「近くで便利」なお店としてご利用いただけるよう、商品開発に取り組んでまいります。

※ 一部店舗により取り扱いの無い場合があります

＜商品概要＞



商品名：『飯田商店監修 しょうゆらあ麺』

価格：550円（税込594円）

発売日：
10月5日（火）小田原市内先行発売、
10月12日（火）西神奈川エリア
10月15日（金）京浜エリア
10月19日（火）東東京エリア

特長：

【麺】

- ・小麦の風味を感じられる国産小麦粉を加えた特製の配合。
- ・麺を三層にすることで、コシがあり、つるつとした食感としなやかな弾力が特長。

【スープ】

- ・昆布、豚、鶏から炊き出したスープをバランスよくブレンドし、旨みの異なる6種類の醤油を加えることで、素材や醤油の美味しさを引き立てたスープ。

【具材】

- ・加熱方法を工夫することで柔らかな食感に仕上げたチャーシューと、メンマ、青ねぎを盛り付け。



【らあ麺 飯田商店】

神奈川県・湯河原に店舗を構える、2010年創業の人気ラーメン店。

全国のラーメン店のレビュー・口コミを集めるランキングサイト

「ラーメンデータベース」（<https://ramendb.supleks.jp/>）において

総合ランキング1位に輝く等、多くの人々を魅了するラーメン店です。



飯田商店

【ご参考】

セブン-イレブンでは、名店の監修をいただいた「カップ麺」の開発を全国各地で進めており、地域にぬじみのあるラーメンや麺メニューを展開しています。

※掲載している商品は、9月末時点の情報です

＜商品の一例＞

＜東北＞

商品名：『喜一監修 喜多方醤油
チャーシュー麺』

価格：550円（税込594円）

販売エリア：東北エリアを中心に販売中



＜北海道＞

商品名：『すみれ監修にんにく唐玉
味噌ラーメン』

価格：500円（税込540円）

販売エリア：全国（一部エリアを除く）
で販売中



＜新潟・北陸＞

商品名：『麵屋あごすけ監修
焼あごだしの鶏塩らーめん』

価格：498円（税込537.84円）

販売エリア：新潟県、北陸エリアにて
販売中



＜関東＞

商品名：『日向屋監修 佐野ラーメン』

価格：498円（税込537.84円）

販売エリア：北関東エリアを中心に
販売中



＜九州＞

商品名：『一風堂監修
博多とんこつラーメン』

価格：460円（税込496.80円）

販売エリア：全国（北海道、東北、
北関東を除く）で販売中



＜関東＞

商品名：『中華蕎麦とみ田監修
三代目豚ラーメン』

価格：550円（税込594円）

販売エリア：全国（一部エリアを除く）
で販売中



※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