

2025 年 11 月 11 日

専用マシンで熱々の美味しさが楽しめる新たな“できたて”商品 『お店で仕上げた できたて麺』

～埼玉県内の一部店舗約 40 店に取り扱いを順次拡大～

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：阿久津 知洋、以下「当社」）は、当社が注力する“できたて”商品における新たな取り組みとして、『お店で仕上げた できたて麺』の取り扱いを埼玉県の一部店舗で 10 月 22 日（水）より開始し、約 40 店に順次拡大いたします。

当社はこれまで、挽きたて・淹れたてのコーヒ〖『セブンカフェ』や焼きたてのパン『セブンカフェ ベーカリー』など、身近なセブン-イレブンだからこそ実現できる“できたて”の美味しさ・ワクワク感をさまざまなラインアップでお届けしてまいりました。今回新たな挑戦として、ソフトバンクロボティクス株式会社と連携し、専用マシンによる調理技術を活用して『お店で仕上げた できたて麺』に取り組んでまいります。

『お店で仕上げた できたて麺』はセブン-イレブンの冷凍ケースで販売する専用の商品を、店内に設置された専用マシンのスタートボタンを押してから、約 2 分で“できたて”で“熱々”の麺類をお楽しみいただけます。ソフトバンクロボティクス株式会社が開発した蒸式調理ロボット『STEAMA（スチーマ）』の技術により、熱湯と高圧・高温の水蒸気によって、専門店さながらの美味しさを実現しています。

当社は今後も、セブン-イレブンだからこそ実現できる、お客様にワクワクしていただけるような新たな取り組みに挑戦してまいります。



<商品のポイント>

できたて熱々の美味しさ

香り高いスープ

高温スチーム調理により実現

分厚いしっとりチャーシュー

つるりとしたコシのある麺

<専用マシンについて>



蒸式調理ロボット
『STEAMA（スチーマ）』
(ソフトバンクロボティクス開発)

高圧・高温の水蒸気を用いて専用の冷凍食品を急速に 調理する独自の「蒸式調理」で、麺のコシ、スープや食材の豊かな香りや食感まで、専門店さながらの味わいを実現します。
麺の入った容器をセットしてボタンを押すだけのシンプルかつ簡単な操作方法で、できたての本格的な味わいをお楽しみいただけます。

■調理の流れ

- ①スタートボタンを押すと、約 30 秒の庫内洗浄を開始
- ②フィルムをはがさず容器を扉の中へ
- ③調理開始後、約 90 秒で完成
- ④フィルムをはがしお召し上がりください

01.

スタート
ボタンを
押す



02.

フィルムを
はがさず
容器を
扉の中へ



03.

約90秒後
完成



04.

フィルムを
はがし
お召し上がり
ください



<『お店で仕上げた できたて麺』 商品ラインアップ（一例）>



**お店で仕上げた
醤油ラーメン**

価格：630 円（税込 680.40 円）

透き通った醤油の風味と丁寧に取りれた煮干しの旨味が特長。
ストレート麺がスープとよく絡む仕上げ。



**お店で仕上げた
味噌ラーメン**

価格：630 円（税込 680.40 円）

濃厚な味噌の味わいと、工場ですりおろした生姜が香る仕上げ。
コシのある中太のちぢれ麺が特長。



**お店で仕上げた
豚骨醤油の家系ラーメン**

価格：630 円（税込 680.40 円）

豚の旨味が凝縮された豚骨スープと醤油の香りに仕上げ。家系ならではの、つるみのある平たい麺が特長。



お店で仕上げた肉うどん

価格：560 円（税込 604.80 円）

工場ですりおろした出汁に、濃口、薄口、たまり醤油を合わせた香り高いスープ。
工場で打ったコシのある麺が特長。



お店で仕上げた台湾まぜそば

価格：593 円（税込 640.44 円）

醤油、味噌、オイスターソースに豆板醤や魚粉を加えたコクのあるタレの仕上げ。工場で製麺した、つるっとした食感の平麺が特長。

※各商品の写真はイメージです。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しております。

以上