

2025年9月16日
株式会社セブン-イレブン・ジャパン
ソフトバンクロボティクス株式会社

～冷凍の常識を、「^{じょうしき}蒸式」が変える。約90秒で、本格的な味わいを～
蒸式調理ロボットが実現する、“熱々”の麺類が登場

大阪・関西万博内のセブン-イレブン西ゲート店で9月16日（火）より順次発売



株式会社セブン-イレブン・ジャパン(代表取締役社長：阿久津 知洋、以下「セブン-イレブン」)とソフトバンクロボティクス株式会社(代表取締役社長 兼 CEO：富澤 文秀、以下「ソフトバンクロボティクス」)は、2025年日本国際博覧会(以下「大阪・関西万博」)会場内の“未来型店舗”「セブン-イレブン西ゲート店」(以下「西ゲート店」)で、ソフトバンクロボティクスが開発した蒸式調理ロボット(以下「本ロボット」)で作る本格的な麺類を、9月16日(火)より順次発売します。なお、本ロボットをお客様が調理する方式で小売店舗に導入するのは今回が初めてです。

本ロボットは独自の「蒸式調理」という技術を使用しています。「蒸式調理」とは、高圧・高温の飽和水蒸気によって専用の冷凍食品を急速に調理する技術であり、麺のコシや、スープの豊かな香りまで、専門店さながらの味わいを実現しました。また、麺の入った容器をセットしてボタンを押すだけというシンプルかつ簡単な操作方法で、約90秒でできたての本格的な味わいをお楽しみいただけます。

セブン-イレブンでは、“できたて”商品へのお客様ニーズにお応えするため、『セブンカフェ ベーカリー』や『セブンカフェ ティー』など、新たな“できたて”商品に挑戦しています。今後、身近なセブン-イレブン店舗で多くのお客様に“熱々”の麺類をお楽しみいただくために、今回、西ゲート店でテスト販売を行います。

大阪・関西万博を訪れる多くのお客様に、食を通じた驚きと楽しさを届けるとともに、これからも次世代の食文化やサステナブルな社会に向けた新たな取り組みに挑戦してまいります。

■ 簡単ステップで“熱々”の麺が味わえます。

1. 西ゲート店の発券機で商品を選択。
2. レジでのご精算後、売場の冷凍ケースから商品を取り出す。
3. 商品の QR コードを読み取り、お客様ご自身で商品をマシンにセット。
4. タッチパネルの「OK」ボタンを押すと、調理スタート。

約 90 秒で※完成します。 ※商品によって調理時間は異なります。

■ 商品ラインアップ ※画像はイメージです。



お店で仕上げた
中華蕎麦とみ田 濃厚豚骨魚介
815 円 (税込 880.20 円)



お店で仕上げた
麵処 晴 煮干し醤油ラーメン
723 円 (税込 780.84 円)



お店で仕上げた 醤油ラーメン
630 円 (税込 680.40 円)



お店で仕上げた 味噌ラーメン
630 円 (税込 680.40 円)



お店で仕上げた 肉うどん
560 円 (税込 604.80 円)



お店で仕上げた 鶏肉のフォー
649 円 (税込 700.92 円)

※9月16日(火)より順次発売します。

■ ソフトバンクロボティクス株式会社について

ソフトバンクロボティクスは、2014 年にいち早く人型ロボット「Pepper」を発表し、2018 年には清掃ロボット、2021 年には配膳・運搬ロボット、そして 2022 年には物流自動化ソリューションの展開を開始しました。多様な製品の取り扱いを通じて得た知見や稼働データを活かし、ロボットを効果的に導入するためのソリューションを提供することで、ロボットインテグレーター (RI) として先駆的な役割を果たしています。現在、世界 9 カ国、21 の拠点を構え、グローバルで製品が活躍しています。このグローバルネットワークを活用し、豊富な経験と膨大な稼働データに基づいて、ロボットトランスフォーメーション (RX) を追求し、人とロボットが共生する社会に向けて邁進していきます。

以上