

【らーめん山頭火 25 周年記念】

監修カップ麺「セブンプレミアム 山頭火カレーメン」新発売

～豚骨白湯×カレーのスープに、別添特製スパイスで香り引き立つ～



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）は、らーめん山頭火の25周年を記念した特別企画として、「らーめん山頭火」監修の「セブンプレミアム 山頭火カレーメン」を、全国のセブン-イレブン店舗にて**6月30日（火）**より順次発売いたします。

「セブンプレミアム 山頭火カレーメン」は、「らーめん山頭火」ならではのまろやかな豚骨白湯スープに、カレーの香辛料をアクセントとして効かせた一杯です。別添の特製スパイスを加えることで、彩りのある見た目へと変化します。カップ麺でありながら、監修ならではの本格感のある味わいをお楽しみいただけます。

山頭火のまろやかな豚骨白湯スープを活かした豚骨×カレーのカップ麺



■セブンプレミアム 山頭火カレーメン

価格：248 円（税込 267.84 円）

発売日：6 月 30 日（火）～順次

販売エリア：全国

まろやかな豚骨に香辛料を合わせた新感覚スープ

「らーめん山頭火」の特長である、まろやかな豚骨白湯スープをベースに、複数の香辛料を加えました。豚骨のやさしい旨味に香辛料の風味が重なり、シリーズとして新たな味わいのスープをお楽しみいただけます。

香りを引き立てる別添の特製スパイス

食べる直前に加える「特製スパイス」を別添しています。仕上げに振りかけることでスパイスの粒感が残り、彩りのある見た目と、粗挽きスパイスを噛んだ際の風味の変化を楽しめます。香り高い味わいに仕上がる、こだわりの一杯をお楽しみいただけます。

最後の一滴まで旨味が広がる豚骨白湯スープ「らーめん山頭火」

「最後の一滴までおいしく飲める」ことを大切にする「らーめん山頭火」のスープは、まろやかでやさしい味わいが特長です。豚骨白湯スープは、豚骨を時間をかけて煮出すことで、香りと旨味を引き出しています。現在は国内に加え海外にも店舗を展開し、各店舗でスープを仕込み、こだわりを込めて調理しています。

公式 HP：<https://www.santouka.co.jp/>

担当者コメント

本商品は、「らーめん山頭火」ならではのまろやかな豚骨白湯スープに、カレーの香辛料をバランスよく合わせました。粒感のある別添の「特製スパイス」を加えることで、彩りのある見た目と、粗挽きスパイスを噛んだ際に広がる風味の変化を楽しめます。カップ麺でありながら、監修ならではの本格感のある味わいに仕上げた一杯です。最後の一滴までお楽しみいただけます。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。