

喜多方ラーメンの有名店「喜一監修 冷たい喜多方ラーメン塩」

7 月 21 日（火）より東北 6 県で発売



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：阿久津 知洋、以下「セブン-イレブン」）は、喜多方ラーメンの人気店として連日行列を誇る「喜多方ラーメン 喜一」監修のもと開発した、「喜一監修 冷たい喜多方ラーメン塩」を、東北 6 県のセブン-イレブン計 1,491 店舗（2026 年 6 月末時点）にて、7 月 21 日（火）より発売いたします。セブン-イレブンにおける「喜多方ラーメン 喜一」監修商品の展開は 2019 年より開始し、今回発売の商品で 10 回目[※]となります。開発にあたり、「喜多方ラーメン 喜一」の吉田社長に、麺の太さや食感をはじめ、スープの味わい、焼豚にいたるまで細部にわたってご確認いただき、本格的な喜多方ラーメンの味わいを実現しました。特にスープは、従来の別添小袋タイプからストレートスープへ変更することで、本場のだしの風味をより感じていただける商品に仕上げました。さらに、盛夏に合わせて冷たいラーメンとすることで、すっきりとした後味をお楽しみいただけます。

セブン-イレブンでは、身近な店舗で手軽に本格的な喜多方ラーメンをお楽しみいただくことで、その魅力をさらに広めていくとともに、今後も、地域に根差した商品開発を通じて、地元の皆様に親しまれ、地域を盛り上げる取り組みを積極的に推進してまいります。

※オリジナルの麺類商品について監修をいただいた回数



■喜一監修 冷たい喜多方ラーメン塩

価格：560 円（税込 604.80 円）

発売日：7 月 21 日（火）～順次

販売エリア：東北 6 県（青森県・岩手県・秋田県・宮城県・山形県・福島県）

麺は中太麺を使用し、もちりとした食感が特長です。スープは、かつお・さば・昆布などの魚介の旨みに、鶏ガラ・豚ガラなどの旨みを組み合わせました。さらに酢を加えることで、飲み干しやすい、すっきりとした味わいにしています。具材は焼豚、ねぎ、メンマを盛り付け、喜多方ラーメンらしい定番の見た目を再現しました。

※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。

※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。