



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

2025 年 5 月 20 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

山椒の効いた濃厚味噌が熟成太麺との相性抜群！

「熟成太ちぢれ麺 山椒香る味噌ラーメン」

5 月 21 日（水）より順次発売



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)は、「熟成太ちぢれ麺 山椒香る味噌ラーメン」を全国のセブン - イレブン（一部エリア除く）で5月21日（水）から順次発売します。

セブン - イレブンの人気商品の一つで、お客様からご愛顧いただいている味噌ラーメンをリニューアル。麺は、濃厚なスープに負けないよう、食べ応えのある熟成太ちぢれ麺を使用。野菜の旨みと味噌の芳醇なコクが織りなす深みのあるスープに山椒を入れることで夏でも食欲そそる一品に仕上がっています。ぜひご賞味ください。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

5種類の味噌に山椒と青唐辛子を効かせた濃厚スープ

食べ応えのある熟成太ちぢれ麺



■「熟成太ちぢれ麺 山椒香る味噌ラーメン」

価格：500 円（税込 540 円）

発売日：5 月 21 日（水）から順次

販売エリア：全国(新潟県、富山県、石川県、福井県、山口県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県除く)

※地域により規格が異なります。

(1) スープ

野菜の旨みを活かしつつ 5 種類の味噌を使用して、コク深い味わいのスープに変更。さらに、山椒、青唐辛子を加えること奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。コクがありながらもすっきりとした、暑い夏でも食欲そそるスープです。

(2) 麺

セブン - イレブンでは毎日工場で製麺を行うことで、それぞれのスープと相性の良い麺を作っています。今回の熟成太ちぢれ麺は濃厚なスープにピッタリ。熟成によって生まれる粘りのある独自のコシと弾力をお楽しみください。

(3) 具材

味噌ラーメンに合う挽肉炒めと野菜炒めを盛り付けました。

玉ねぎ、もやし、キャベツ、人参の野菜炒めは、前回よりも増量することで食べ応えがアップしました。味噌ラーメンのトッピングには欠かせないコーンと青ねぎも盛り付けています。

担当者コメント

今回のリニューアル商品には、「暑い季節でも美味しく食べられる味噌ラーメンをお届けしたい」という想いが詰まっています。

増量した野菜の甘みが溶け込むスープは、味噌の配合を再調整することで奥深いコクを損なうことなく、より力強い味わいに進化を遂げました。濃厚なスープに合う太ちぢれ麺は食べ応えがあり、最後まで飽きさせない食欲そそる一品に仕上がりました。素材の持ち味を最大限に引き出し、一口食べればわかる奥深いコクをぜひお楽しみください。



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

※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。

※予定数が終了又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。