

『ご当地麺めぐり』シリーズから冷たい麺 3 品が新登場！

北海道・静岡県・山梨県のご当地の味わいを 8 月 4 日（火）より順次発売！

～セブン-イレブンで楽しむ「真夏の涼」と「旅行気分の食べ比べ」！～



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、日本各地で愛されるご当地麺を食べ比べできる『ご当地麺めぐり』シリーズの第 2 弾として、冷製麺 3 商品を全国のセブン-イレブン店舗にて 8 月 4 日（火）より順次発売いたします。

北海道の「旨み出汁スープの冷かけ函館塩ラーメン」と静岡県の「のりおろしそば」、山梨県の「富士吉田名物 吉田の冷しうどん」を厳選した食材とこだわりの製法でご用意しました。夏真っ盛りの中で、冷たいのど越しが心地良いラインアップ。ラーメン・そば・うどんと異なる麺を、各地域の豊かな食文化と共にお届けします。ぜひ身近なセブン-イレブンで「全国を旅する気分」と「涼」をお楽しみください。

だしの旨味が染みわたる冷たい塩ラーメン



■ 旨み出汁スープの冷かけ函館塩ラーメン

価格：530 円（税込 572.40 円）

発売日：8 月 4 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国

あっさり+ 旨味・コク

北海道三大ラーメンのひとつである「函館塩ラーメン」。日本でも早くから開港した「函館」では中国の塩味の「湯麺（タンメン）」が伝来。港町であることから海産物が手に入りやすく「塩ラーメン」が発展したと言われています。あっさりとしながらも、旨味と奥深いコクが広がる味わいが特長です。冷たくてもその繊細な風味を満喫していただけるよう、仕上げています。

豚ガラと鶏ガラに魚介だし



豚ガラと鶏ガラの旨味を引き出した透明感のあるスープに、昆布だしを重ね、奥行きのある味わいに仕上げました。

※画像はイメージです

のりの香りと大根おろしの涼味あふれるそば



■ のりおろしそば

価格：460 円（税込 496.80 円）

発売日：8 月 4 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国

甘みのあるつゆ



※画像はイメージです

静岡県民に親しまれる味付けの「のりおろしそば」。鰹荒節、鰹枯節、宗田かつお節、さば節、昆布のだしが効いた、甘みのあるつゆが特長です。しなやかなのど越しのそばの風味を引き立てる、まろやかな甘さのつゆに仕上げています。

大根おろしとのりのさっぱり感



※画像はイメージです

具材は、大根おろしと青ねぎに、揚玉、おろし生姜、別添で手切り感のある刻みのりを盛り付け。甘いつゆと相性の良い具材を組み合わせた、さっぱりとした食べ心地が魅力で、暑い季節でも食べやすいそばです。お好みで具材を混ぜ合わせ、味わいの変化をお楽しみください。

弾力のある麺と辛味が効いた冷しうどん



■富士吉田名物 吉田の冷しうどん

価格：460 円（税込 496.80 円）

発売日：8 月 4 日（火）～順次

販売エリア：一部地区を除く全国

弾力感のある麺



※画像はイメージです

山梨・富士吉田の郷土料理として根付いている「吉田のうどん」が登場です。コシのある弾力のある麺が特長。噛むほどに小麦本来の風味をご堪能いただけます。

辛味と旨味が特長の「すりだね」



※画像はイメージです

吉田のうどんに欠かせない富士吉田伝統の薬味「すりだね」を添えました。「すりだね」とは、唐辛子、ごま、花椒、魚粉などを炒め合わせた薬味です。特長的な辛味と旨味が食欲を刺激します。

担当者コメント

夏の蒸し暑さの中で多忙な日々を過ごしていても、日本全国のおいしい麺どころを旅するように味わい、笑顔になってほしいという想いを込め、『ご当地麺めぐり』シリーズの第 2 弾を開発しました。

厳選した食材とこれまで磨き続けてきた製造技術で、本格的な味わいと心地よい冷涼感をご堪能いただけるように仕立てています。私たちのスローガンである「明日の笑顔を共に創る」を体現する、こだわりの詰まったラインアップです。

※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。