NEWS LETTER

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

2026 年 11 月 16 日

和風カップうどんシリーズ第 3 弾「セブンプレミアム 枝豆と鮭のクリームうどん」彩り豊かにクリーミーな味わいで新発売！

～1 食あたり 238kcal、食物繊維 4.5g も摂れる！11 月 17 日（火）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、『セブンプレミアム』の和風カップうどんシリーズの第 3 弾として**「セブンプレミアム 枝豆と鮭のクリームうどん」を全国のセブン-イレブン店舗にて 11 月 17 日（火）**より順次発売いたします。

彩り豊かな枝豆と鮭を具材に使用し、鶏と鰹のだしの旨味を効かせたクリーミーな和風スープに、しなやかな食感のノンフライうどんを合わせました。1 食あたり 238kcal、食物繊維 4.5g で、満足感のある味わいに仕立てています。

和風カップうどんシリーズは、SNS でも話題となり、やさしい味わいで夜食としても食べやすいとご好評をいただいております。新商品の「セブンプレミアム 枝豆と鮭のクリームうどん」もぜひお召し上がりいただき、寒さがしみる季節にほっとあたたまるひとときをお楽しみください。

彩りの良い具材とクリーミーな和風スープのカップうどん



■セブンプレミアム　枝豆と鮭のクリームうどん

価格：158 円（税込 170.64 円）

発売日：11 月 17 日（火）～順次

販売エリア：全国

豆と鮭の彩り豊かな組み合わせ



※画像はイメージです

具材には、カップ麺としては珍しい枝豆と、色鮮やかな鮭を組み合わせました。枝豆のほのかな甘みと鮭の旨味が調和したやさしい味わいで、枝豆の食感がアクセントとなる一品です。

だしの旨味が効いたクリーミーな味わい



※画像はイメージです

つるんとしたのど越しとしなやかな食感のノンフライうどんに絡むスープは、寒い季節に親しまれるクリーミーな仕立てです。鶏と鰹のだしの旨味を効かせ、上品さとコクを兼ね備えた和風仕立てです。

担当者コメント

『セブンプレミアム』の「おくらとめかぶ　鰹と昆布だしのうどん」「とろろ昆布と梅のうどん」に続く、和風カップうどんシリーズ第３弾が登場です。本シリーズは、カップ麺として新鮮な具材の組み合わせと、だしの旨味をしっかりと感じられる飲み干せるスープ、そして１食あたり200kcal前半の設計でご好評をいただいています。
今回は、枝豆と鮭を合わせ、彩りにもこだわりました。寒い季節にうれしい、クリーミーなスープでご用意しています。ランチはもちろん、夜食にも寄り添う一杯として、おなかも心も満たしていただきたいという想いを込めてお届けします。

※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。