NEWS LETTER

株式会社
セブン-イレブン・ジャパン

2026 年 11 月 10 日

岡山県、四国の味わいを再現した温かい「ご当地麺」全 5 品が 11 月 18 日（水）より順次発売！

～香川県の「讃岐ラーメン」や高知県の「宗田節ラーメン」など地域限定商品が新登場～








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、地元の豊かな食文化を堪能できる「ご当地麺」を、**一部エリアを除く中国(※)・および四国エリアのセブン-イレブン店舗にて 11 月 18 日（水）**より順次発売いたします。

セブン-イレブンでは、地域の食文化の魅力を発信し、地元のお客様に愛される商品づくりを目指した「ご当地商品」の取り組みを強化しています。このたび、寒さが増す季節に合わせて、岡山県および四国エリアの魅力を詰め込んだ「ご当地麺」5 品が登場します。

本取り組みでは、いりこ出汁を活かした「讃岐ラーメン」や、宗田節を使用した「宗田節ラーメン」など、初登場となる商品をはじめとした個性豊かな麺類を取り揃えました。地元の皆様になじみ深い旨味あふれる味わいを、ご家庭や外出先などさまざまなシーンで手軽にお楽しみいただけます。

※　岡山県、広島県、鳥取県、島根県（山口県を除く中国地方）

商品ラインアップ



■讃岐ラーメン　いりこ出汁の背脂醤油スープ

価格：560 円（税込 604.80 円）

発売日：11 月 18 日（水）～順次

販売エリア：四国、岡山県

香川県の讃岐うどん文化の影響を受けた、のど越しの良い麺といりこ出汁を活かしたスープが特長のラーメンです。本商品のために開発した専用ののど越しの良い平打ちちぢれ麺に、いりこ出汁の他、複数の魚介節、鶏の旨味をブレンドした透き通ったスープを合わせました。電子レンジで温めると溶け出す背脂がコクを加える一品です。



■徳島の味　豚骨醤油ラーメン

価格：620 円（税込 669.60 円）

発売日：11 月 18 日（水）～順次

販売エリア：四国、岡山県、広島県、鳥取県、島根県

徳島県で親しまれている豚骨醤油ラーメンの味わいを再現しました。醤油の旨味を強め、脂のコクとまろやかさを引き立てることで、口あたりを良くした濃厚な豚骨醤油スープに、甘辛く煮込んだ豚バラ肉を合わせ、満足感のある仕上がりです。



■鯛出汁の旨味塩ラーメン　愛媛県産真鯛出汁使用

価格：560 円（税込 604.80 円）

発売日：11 月 25 日（水）～順次

販売エリア：四国、岡山県

愛媛県産の真鯛出汁を使用し、魚介の旨味がしっかりと効いた塩ラーメンです。真鯛由来の上品であっさりとした味わいに、魚介や野菜など複合的な旨味を加えたスープと、麺の一体感をお楽しみいただけます。



■宗田節ラーメン

価格：560 円（税込 604.80 円）

発売日：11 月 25 日（水）～順次

販売エリア：四国、岡山県

一般的なかつお節よりも、香り・旨味・コクが強いとされる、宗田節を使用したご当地ラーメンです。宗田節・豚白湯・醤油を合わせた旨味と深みのあるスープに、粉砕した魚粉（宗田節）をトッピングしました。豊かな香りと本格的な味わいをご堪能いただけます。



■ぶっかけうどん

価格：450 円（税込 486 円）

発売日：12 月 2 日（水）～順次

販売エリア：四国、岡山県、広島県、島根県、鳥取県

少量の濃いめのつゆで食べるスタイルが特長のぶっかけうどんです。かつお節・煮干し・さば節などから抽出した出汁の旨味と、醤油のコクを活かした甘みのあるつゆが、しっかりと麺に絡みます。

担当者コメント

岡山県・四国エリアの皆様に親しまれている地元の味わいを、より手軽に楽しんでいただきたいという想いから開発しました。香川県の「讃岐ラーメン」、愛媛県の「鯛出汁の旨味塩ラーメン　愛媛県産真鯛出汁使用」、岡山県の「ぶっかけうどん」など、毎週異なる県の本格的なご当地麺が身近なセブン-イレブンで味わえます。急激な気温低下に伴い、温かい麺が恋しくなる季節。出汁や麺の仕上がりにこだわったご当地麺を、この機会にぜひご賞味ください。

※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。