



## セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年8月19日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

**和・洋・中が融合した新感覚の冷たい麺！**  
**「ピリ辛クリーミー 胡麻香る豆乳担々そば」が登場！**

～8月19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「ピリ辛クリーミー 胡麻香る豆乳担々そば」を8月19日（火）から一部エリアのセブン - イレブンで順次発売します。

本商品は、和の「そば」、洋風の「クリーミーなスープ」、そして中華料理の「担々麺」といった和・洋・中の要素を融合させた、これまでにない新感覚の冷たい麺です。

和食の定番である「そば」を担々麺風にアレンジしました。ぜひ、ワクワクするような驚きとともに、新しいそばの味わいをお楽しみください。



## セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

和・洋・中の要素が融合した、これまでにない全く新しい感覚の担々そば



### ■ピリ辛クリーミー 胡麻香る豆乳担々そば

価格：580 円（税込 626.40 円）

発売日：8 月 19 日（火）～順次

販売エリア：北海道、関東、東海、近畿、中国、四国、沖縄県

#### (1) 麺



※画像はイメージです。

粗挽きそば粉と細挽きそば粉をブレンドすることで、そば本来の風味と、しっかりとした弾力・コシをお楽しみいただけます。

セブン - イレブン専用のそば粉を使用し、粘りとしなやかさを兼ね備えた仕上がりとなっています。

#### (2) 具材



※画像はイメージです

具材の担々肉味噌は、こいくち醤油とたまり醤油、そば用のかえしで味付けし、旨み溢れる肉味噌に仕上げました。

夏にさっぱり食べられるよう、トマトと紫玉ねぎ、水菜、にんじん、糸唐辛子を盛り付けました。

#### (3) スープ

そばに絡むクリーミーで香りの良いスープ。和食の白だしをベースに、洋食で使われるクリームと中華で使われる豆板醤とラー油で辛みを加えながらも、口あたりなめらかなスープに仕上げました。



# セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

## セブン - イレブンの「そば」へのこだわり

### (1) 原材料

特許製法で作られたセブン - イレブン専用のそば粉は、  
実の状態から徹底した確認、調質を行うことで、粘りあるしなやかな品質を実現しています。

### (2) 製麺スペシャリスト

使用される麺は、商品の製造のタイミングに合わせ、セブン - イレブンの協力工場で製麺。  
全国の工場には、独自品質を守るための「製麺スペシャリスト」を配置し、  
常に安定した品質の麺を供給可能にしています。

### 担当者コメント

セブン - イレブンで人気の冷たい麺から新感覚の担々そばが登場します。和食の白だし、洋食のクリーム、中華の豆板醤とラー油で旨味と辛みのあるスープは、セブン - イレブン専用に開発したそばと相性抜群！「どんな味がするのか？」と想像するだけでワクワクすること間違いなしです。

トッピングには担々肉味噌だけでなく、トマトや水菜も添えており、見た目にも爽やかで食欲をそそります。暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただける一品ですので、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。

※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。