



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年3月18日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

春の訪れに合わせ、セブン-イレブンの「冷たい麺」から

「ざるそば」「冷しぶっかけうどん」を

3月25日（火）よりリニューアル発売

～気温の上昇を踏まえ昨年より約1週間早くリニューアル！お花見のお供にも～



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：永松文彦）は、日ごとに暖くなるこれからの季節に合わせ、「ざるそば」と「冷しぶっかけうどん」を3月25日（火）より順次、全国のセブン-イレブンでリニューアル発売いたします。

嗜好（しこう）の変化に対応 さらにおいしく！

「ざるそば」と「冷しぶっかけうどん」は、だんだんと暖くなる「三寒四温」の時期に嗜好（しこう）が変化するのに合わせ、人気が高まる商品です。お花見の際にも楽しんでいただけるよう、昨年よりも約1週間早くリニューアルします。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

つるっと、しなやか「ざるそば」リニューアルの3つのポイント



■「ざるそば」 380円（税込410.40円）

発売日：3月25日（火）～

販売エリア：全国

※地域により規格が異なります。

(1) しなやかなのど越しのそば

麺に使用するそば粉は、「粗挽き」と「細挽き」をブレンドして使用。そばの強い香りとつるっとしたしなやかなのど越しを追求しました。

(2) だしの旨味が広がるつゆ



つゆに使用している「だし」はモルディブ産の未凍結かつおをかつお節にして使用しており、雑味のないクリアな旨味が広がります。また、つゆは先味の力強い醤油香が際立つ味わいに変更し、そばの風味を引き立てます。

(3) つゆ用のカップが入って食べ易さアップ



新たに取り外し可能なつゆ用カップを入れました。本体容器と分けることで、より食べ易く改良いたしました。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

国産小麦粉を使った「冷しぶっかけうどん」リニューアルの3つのポイント



■「冷しぶっかけうどん」 340円（税込 367.20円）

発売日：3月25日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により規格が異なります。

(1) 国産小麦 100%使用 もっちり食感のうどん

麺に使用する小麦粉は厳選した国産小麦粉のみを使用しました。しなやかでもっちりした食感が特長です。

(2) だしの深みと甘みを感じるつゆ

つゆはかつおや煮干し、いわし、さば、昆布のだしを使用しており、だしの余韻が口中に広がります。

(3) 新たに青ねぎを追加

具材は新たに青ねぎを盛りつけました。その他には揚げ玉やわかめ、しょうがの定番具材でさっぱりとお召し上がりいただけます。

担当者のコメント

そばやうどん好きの方にご満足いただける味わいに仕上げ、商品のおいしさと価格を両立させました。これから暖かくなっていく中で、セブン-イレブンの「冷たい麺」を是非お召し上がりください。



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。

※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。