

夢の師弟コラボラーメンがついに実現！

「セブンプレミアム ゴールド飯田商店×Ramen Feel 夢の師弟コラボラーメン」

12 月 9 日（火）より全国のセブン-イレブンより順次発売開始

～「鶏だし塩らぁ麺」から「鶏白湯塩らぁ麺」へ。一杯で二度おいしい特別仕様～



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、神奈川県湯河原町の人気店「飯田商店」と、東京都青梅市の「Ramen Feel」による、夢の師弟コラボ商品「セブンプレミアム ゴールド 飯田商店×Ramen Feel 夢の師弟コラボラーメン」を、全国のセブン-イレブン店舗にて12月9日（火）より順次発売します。

本商品は、繊細な「鶏だし塩らぁ麺」と、濃厚な「鶏白湯塩らぁ麺」の2種類の味を、一杯の中で楽しめる特別仕様です。途中で後入れ粉末スープを加えることで味が劇的に変化するのは、両店だからこそ実現した仕掛けです。麺には東洋水産の特許製法「生麺ゆでうまいまま製法」を採用し、お湯を注ぐだけで生麺のようななめらかさとコシがあり、箸で持ち上げた際に重量感のある麺を実現しました。両店がこだわり抜いた味わいを、ぜひご堪能ください。

商品情報

■セブンプレミアム ゴールド 飯田商店×Ramen Feel 夢の師弟コラボラーメン

価格：358 円（税込 386.64 円）

発売日：12 月 9 日（火）～順次

販売エリア：全国

繊細な「鶏だし塩らぁ麺」が染みわたる至福の一杯

澄んだ旨味が広がる鶏だし塩らぁ麺が、このカップ麺の第一幕。鶏の上品な

コクをじっくり抽出したスープは、ひと口飲むだけで体の奥までスツと染み込むようなやさしい味わいです。鶏の旨味を活かしながら、香味野菜やゆずの香りを加えたやさしい味わいのスープに仕上がっています。

劇的に変貌する「鶏白湯塩らぁ麺」への味変体験

食べ進める途中で、後入れ粉末スープを投入すると、味は一変。濃厚な鶏白湯塩らぁ麺へと劇的に変化します。チキンやスパイスを使用した力強い味わいの鶏白湯により香りも旨味も一気にブースト。まるで別のラーメンを食べているかのような驚きに包まれます。この**一杯で2つの味が楽しめる体験**は、今回のコラボならではの醍醐味です。



東洋水産の特許製法「生麺ゆでてうまいまま製法」

東洋水産の特許技術を採用。茹でる工程の入ったノンフライ製法にすることで、生麺のようななめらかで透明感と弾力のある食感に仕上げました。鶏塩の澄んだスープにも、鶏白湯の濃厚な旨味にもよく絡み、味の変化を余すことなく堪能できる麺です。品質へのこだわりを感じられる、満足度の高い仕上がりです。

飯田商店

神奈川県湯河原町にある完全予約制の「飯田商店」。店主・飯田将太氏が2010年に開業。以来、化学調味料を一切使わず、国産小麦の自家製麺と選び抜かれた素材だけで一杯を作る姿勢を貫く名店です。丁寧に組み上げた鶏・豚・魚介出汁の自然由来のスープは、澄んだ見た目ながら旨味の厚みを感じさせる深い味わい。麺には「ハルユタカ」などの国産小麦を独自にブレンドし、しなやかなコシと小麦の香りを引き出すなど、細部にまでこだわりが込められています。

 **飯田商店**

Ramen Feel

東京都青梅市にある完全予約制の「Ramen Feel（ラーメン フィール）」。飯田商店で腕を磨いた店主・渡邊大介氏が2021年に独立開業し、屋号には「一杯のらぁ麺を通じて、生産者様、職人様の想いを感じ、先人が辿ってきた道筋を感じ、それを思う。それらをお客様にらぁ麺を通して感じていただける様ならぁ麺を作る。」という想いが込められています。開業直後から注目を集め、全国のラーメンファンの注目を集める存在となりました。地鶏や魚介などの出汁を重ね、素材ごとの香りや旨味の表情を丁寧に引き出すことで、雑味のないクリアな旨味が際立つ一杯へと仕上がっています。



※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。