

【北海道限定】飴色になるまで炒めた玉ねぎを加えたとろみとコクがあるスープ！

「スパイス香る カレーラーメン」を発売

～北海道のご当地グルメ「カレーラーメン」を道内のセブン-イレブンで発売～



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、北海道のご当地グルメとしても注目される「カレーラーメン」を手軽にお楽しみいただけるよう、「スパイス香る カレーラーメン」を道内のセブン-イレブン 993 店舗（2025 年 11 月末時点）で 2026 年 1 月 7 日（水）より発売いたします。

“札幌の味噌ラーメン”、“旭川の醤油ラーメン”、“函館の塩ラーメン”に続くラーメンとして注目されているのが「カレーラーメン」です。現在では苫小牧エリアや室蘭エリアのラーメン店の多くが「カレーラーメン」を提供していると言われています。濃厚な味わいのカレースープや、スープとよく絡む中太ちぢれ麺を特長に、多くの方に愛されるご当地グルメのひとつです。

2025 年 8 月にも、室蘭市をはじめとする胆振エリアで「スパイス香る カレーラーメン」を発売したところ、お客様から大変ご好評をいただきました。飴色になるまでじっくりと炒めた玉ねぎをカレースープに加えることでとろみとコクを追加し、濃厚な味わいを実現。「カレーラーメン」の特長のひとつである中太ちぢれ麺にスープがよく絡む、寒さが厳しい季節にぴったりの商品に仕上げました。

スパイスの香りと玉ねぎの甘みが心とおなかを満たす「カレーラーメン」



■スパイス香る カレーラーメン

価格：570 円（税込 615.60 円）

発売日：1 月 7 日（水）～順次

販売エリア：北海道全域

とろみとコクを加えた本格的なカレースープ

鶏と豚白湯を使用した濃厚でコクのあるスープがベース。飴色になるまで炒め、甘みと旨味を凝縮させた玉ねぎをカレースープに加えて、とろみとコクをプラスしました。スパイスを効かせたカレースープが、食欲をそそります。

スープとよく絡む中太ちぢれ麺

北海道産小麦を使用し、コシのある風味豊かな中太ちぢれ麺を採用。スープがしっかり麺に絡みます。

定番具材のチャーシュー、わかめ、ねぎをトッピング

具材は「カレーラーメン」の定番、チャーシュー、わかめ、ねぎを盛り付けました。

担当者コメント

北海道でも多くの方に愛される「カレーラーメン」の美味しさと魅力を、より多くの方に届けたいという想いから開発がスタートしました。前回の販売時にご好評をいただきましたが、スパイスの香りと、玉ねぎが溶け込んだとろみとコクがポイントの「スパイス香る カレーラーメン」。本格的な“ご当地の味”を全道の皆さんにお楽しみいただきたいです。さらに寒くなるこれからの季節に、ぜひご賞味ください。

各地のご当地ラーメン（北海道産小麦使用）も販売中！



■札幌すみれ監修 濃厚みそラーメン

価格：580 円（税込 626.40 円）

販売エリア：北海道全域

札幌の名店「札幌すみれ」監修の味噌ラーメン。スープは赤味噌と白味噌をブレンドした、濃厚で香ばしさのある味噌味。北海道産小麦を使用した、つるみのある黄色い中太ちぢれ麺も特長です。



■旭川醤油ラーメン

価格：480 円（税込 518.40 円）

販売エリア：旭川エリア

肉の旨味と魚介の風味が引き立つスープで仕上げた旭川醤油ラーメン。麺は北海道産小麦を使用した、旭川醤油ラーメン特有の低加水ちぢれ麺。



■函館塩ラーメン 函館真昆布使用

価格：498 円（税込 537.84 円）

販売エリア：函館エリア

函館真昆布の旨味が効いた、すっきりと上品な味わいのスープが特長の塩ラーメン。麺は北海道産小麦を使用し、熟成することで弾力のある風味豊かに仕上げました。



■釧路醤油ラーメン

価格：460 円（税込 496.80 円）

販売エリア：釧路エリア

かつおの風味を効かせた、あっさりとしながらも旨味のあるスープが特長の醤油ラーメン。北海道産小麦を使用した、しなやかで食感の良い麺が特長です。

※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。