

博多長浜らーめん 田中商店監修「辛オニ濃厚豚骨」が 全国のセブン-イレブンで再登場！

～濃厚豚骨スープで旨辛な味わいがクセになる一杯が 1 年ぶりに復活～



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、東京都足立区に本店を構える豚骨ラーメンの名店、「博多長浜らーめん 田中商店」監修のカップラーメン「田中商店 辛オニ濃厚豚骨」を、1 月 20 日（火）より全国のセブン-イレブンで順次発売します。看板メニューである豚骨ラーメンに、実店舗で高い人気を誇るトッピング「赤オニ（辛子挽肉）」を組み合わせた味わいを、カップラーメンで再現しました。首都圏を代表する名店の味わいを、手軽なカップラーメンで楽しめる一杯です。

商品詳細



■ 田中商店 辛オニ濃厚豚骨

価格：248 円（税込 267.84 円）

発売日：1 月 20 日（火）～順次

販売エリア：全国

人気トッピング「赤オニ」をイメージした辛オニ濃厚豚骨をお手軽にカップラーメンで



唐辛子や山椒を効かせた、「田中商店」名物のオリジナルトッピング「赤オニ」。そんな人気トッピングの「赤オニ」をイメージした辛オニ濃厚豚骨ラーメンです。豚骨のまろやかさを引き立てつつ刺激的なアクセントをプラス。強すぎない辛さで、幅広い層に楽しんでいただけます。濃厚でありながらも、コク深さとキレの良さを両立した旨辛豚骨スープに、歯切れの良い特許製法のかため極細麺が相性抜群です。

博多長浜らーめん「田中商店」



今回コラボレーションした「田中商店」は、東京都足立区に本店を構える豚骨ラーメンの名店です。丁寧に炊き出した豚骨スープは、濃厚でありながら、キレのある後味が特長。多くのラーメンファンから長年支持されてきました。本商品では、その看板の豚骨スープに加え、店舗でも人気のトッピング「赤オニ」を再現。「赤オニ」とは、唐辛子を効かせた辛子挽肉で、豚骨のコクに刺激的な辛さと旨味を加えるアクセントです。濃厚ながらも後味の良い豚骨スープと、後引く辛さのバランスにこだわり、最後まで飽きずに楽しめる一杯に仕上げました。

担当者コメント

昨年、セブン-イレブン限定で発売して好評いただいた「田中商店 辛オニ濃厚豚骨」が再登場です。濃厚でありながら後味の良い豚骨スープと、後引く辛さのバランスにこだわった一品で、寒い季節に体も心も温まる満足感を味わっていただけます。行列に並ばず、自宅で手軽に名店の味を楽しみながら、「明日もがんばろう」と思えるような、小さな幸せの時間をお届けできればうれしいです。

※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。