

「セブンプレミアム 中華蕎麦とみ田監修 豚ラーメン」

ワシワシ麺×濃厚豚骨醤油 2 月 3 日（火）より順次発売

～人気店「飯田商店」監修カップ麺もキャンペーン実施で、名店コラボがさらに充実～



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、千葉県松戸市にある「中華蕎麦 とみ田」が監修した新商品「セブンプレミアム 中華蕎麦とみ田監修 豚ラーメン」を、2 月 3 日（火）より全国のセブン-イレブンで発売しております。

本商品は、「ガッツリ満足したい」「背徳感も楽しみたい」といったお客様の期待に応えるため、麺とスープに徹底的にこだわって開発しました。「ワシワシ食感」が楽しめる食べ応え抜群の麺にはガーリックを練り込み、噛むほどに旨味と香りが広がる満足感のある一杯に。スープは、豚のコクを中心に鶏・醤油・野菜を重ね、にんにくのパンチを存分に効かせた濃厚豚骨醤油に仕上げることで、やみつきになるガツンとした一杯を手軽にご堪能いただけます。

さらに、日本を代表する超人気店「飯田商店」が監修した「セブンプレミアム ゴールド 飯田商店 ワンタン入り しょうゆらぁ麺」を対象としたキャンペーンを実施します。期間中に対象商品をご購入いただくと、マルちゃんの「ミニワンタン」シリーズ 1 個と引き換えができる「プライチキャンペーン」も展開し、セブン-イレブンならではの人気店との取り組みを存分にお楽しみいただけます。

あの「やみつき感」をついにカップラーメンでも！



■セブンプレミアム 中華蕎麦とみ田監修 豚ラーメン

価格：248 円（税込 267.84 円）

発売日：2 月 3 日（火）～順次

販売エリア：全国

※数量限定です



ガーリックを練り込んだ、食べ応え抜群のワシワシ麺



食べ応えのあるワシワシとした食感を目指したこだわりのフライ麺。ガーリックを練り込んだ麺は、噛んだ瞬間に小麦の風味とともにパンチのある香りが立ち上がり、思わずかきこみたくなる満足感。濃厚スープとしっかり絡み、一体感のある味わいは、「とみ田監修豚ラーメン！」と実感できる仕上がりです。

豚のコク×にんにくのパンチがやみつき濃厚豚骨醤油



豚の旨味をメインに、鶏・醤油・野菜をバランスよく重ねることで、濃厚でありながら臭みを抑えた奥行きのあるスープ。口に運んだ瞬間に広がるにんにくのパンチが食欲を一気に加速させ、手が止まらなくなる力強い味わいに仕上げました。背徳感と満足感がたまらない、やみつき一杯です。

◆超人気店監修のカップ麺もキャンペーン実施！



■セブンプレミアム ゴールド 飯田商店 わんたん入りしょうゆらぁ麺

価格：328 円（税込 354.24 円）

発売中

販売エリア：全国

風味豊かな豚と鶏の旨味が利いたスープは、濃口と淡口の醤油を緻密に配合することで、醸造感のあるコク深い余韻の味わいを実現。麺には、特許製法で生麺のような透明感となめらかさ、粘りある食感のノンフライ麺を使用。満腹感もお店に近づけるため、麺の量にもこだわっています。さらに、店舗でも最も人気の「わんたん」をトッピング。味の完成度だけでなく、満腹感までしっかり感じられる、ワンランク上のカップ麺です。

「プライチ」キャンペーン

期間中、「セブンプレミアム ゴールド 飯田商店 ワンタン入りしょうゆらぁ麺」を購入すると、マルちゃんの人気商品「ミニワンタン」シリーズ 1 個と引き換えができるクーポンをプレゼントします。

購入期間：2月12日（木）～2月18日（水）

引換期間：2月19日（木）～3月4日（水）



※他のセール・割引券と併用することはできません。

※全国のセブン-イレブン店舗でのみ無料クーポンがご利用いただけます。

※無料クーポンは引換期間内のみ使用可能です。

※無料クーポンは無人レジではご利用いただけません。

※商品名・商品パッケージは異なる場合がございます。

※引換開始時間は店舗によって異なる場合がございます。

※予告なく引換商品が変更になる場合がございます。

※在庫切れ、取り扱いのない場合はご容赦ください。

※詳しくは店員までお問い合わせください。

※写真はイメージです。

上質な空間と味が楽しめる「中華蕎麦 とみ田」

「食を通して世界中のお客様にかけがえのないひと時を提供すること」を目指し、心を込めて誠心誠意、渾身の逸品を作り続ける「中華蕎麦 とみ田」。「中華蕎麦 とみ田」で提供されるメニューは、代表の富田氏が、より良い一杯を追求し真摯に細部までこだわり抜き丁寧に生み出された逸品です。こだわり抜いて磨き上げた超濃厚豚骨魚介スープは20時間以上じっくり煮込んだ凝縮スープで、濃厚なのにあっさりとした上品な味わい。自家製極太麺は、厳選した上質な国産小麦のみを使用し、特等粉クラスなど数種類をブレンド。小麦の甘みと粘りのある唯一無二の麺が楽しめます。

これまで数々の受賞歴があり、16店舗（2025年9月末にはタイ、ベトナムを含み20店舗予定）を展開する現在も、松戸本店では富田氏自らが厨房に立ち、一杯一杯こだわりと想いを込めて調理しています。

数々の賞に輝いた、こだわりのラーメン「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。

担当者コメント

麺の食べ応えやスープの濃厚さといった満足感を妥協なく追求し、「中華蕎麦 とみ田」監修ならではの一杯に仕上げました。また、日本を代表する超人気店「飯田商店」監修の「セブンプレミアム ゴールド 飯田商店 わんたん入りしょうゆらぁ麺」を対象としたキャンペーンも実施します。ラーメン好きの方に、よりワクワクしながら楽しんでいただける機会をご用意しましたので、セブン-イレブンならではの満足度の高いラーメンをお楽しみください。

※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。

※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。