

**麺とスープを増量し、食べ応えを向上！2月4日（水）から順次発売**  
**「札幌すみれ監修 濃厚みそラーメン」をリニューアル**

～北海道エリアでは道産小麦を使用～



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、北海道札幌市の人気ラーメン店「札幌すみれ」監修の「**札幌すみれ監修 濃厚みそラーメン**」を、2月4日（水）よりリニューアルします。なお、道内の994店舗（2025年12月時点）においては、「北海道産小麦」を使用して発売いたします。

北海道産小麦を使用した札幌ラーメンの代名詞とも言われる黄色い中太ちぢれ麺と、炒めた味噌を加えた濃厚かつ重厚で香ばしさのあるスープが特長です。これまでに比べてスープを増量し、味噌の旨味と香ばしさをより一層感じていただけるこの商品を、ぜひこの機会にご堪能ください！

## リニューアルした「札幌すみれ監修 濃厚みそラーメン」



### ■札幌すみれ監修 濃厚みそラーメン

価格：598 円（税込 645.84 円）

発売日：2 月 4 日（水）

販売エリア：北海道全域 ※北海道産小麦使用商品



### みそを炒めることで引き立つ、香ばしさと旨味



スープは赤味噌と白味噌をブレンドし炒めることで濃厚かつ重厚で香ばしさのある味わいに仕上げました。具材は、チャーシュー、挽肉炒め、野菜炒め、メンマに彩りとしてねぎを盛付けました。

### 北海道産小麦を使った、つるみのある中太ちぢれ麺



麺は北海道産小麦を使用したつるんと喉ごしの良い黄色い中太ちぢれ麺。つるみとコシがあり、濃厚な味わいのスープとよく絡みます。

## ほかにも、北海道札幌市の名店監修シリーズをご紹介します！



### ■いそのかつお監修 札幌ブラック醤油ラーメン

価格：580 円（税込 626.40 円）

販売エリア：札幌・苫小牧エリア

北海道札幌市の人気ラーメン店「いそのかつお」監修の醤油ラーメン。鶏ガラ、昆布だしをベースに、にんにくのパンチを効かせた真っ黒な見た目の醤油スープが特長。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。

## **担当者コメント**

これまで多くのお客様にご好評をいただいていた「札幌すみれ監修 濃厚みそラーメン」の美味しさのポイントは「炒めた味噌を加えたスープ」です。味噌の旨味と香ばしさのある味わいと北海道産小麦を使用した中太ちぢれ麺の相性は抜群です。今回はスープの美味しさを存分に楽しんでもらえるよう、スープを増量いたしました。寒い季節にこそ、皆様に召し上がっていただきたい自信の一品です。また、ほかにも札幌の名店「いそのかづお」が監修したブラック醤油ラーメンも発売します。この機会にぜひご賞味ください！

※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。

※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。