

**人気の豚ラーメンがウマ辛仕立てで新登場！**  
**「中華蕎麦とみ田監修 ウマ辛豚ラーメン」が**  
**3月11日（水）より順次発売！**  
～辛味を効かせた挽肉炒めと背脂にんにくをトッピング～



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「**中華蕎麦とみ田監修 ウマ辛豚ラーメン**」を、3月11日（水）より全国のセブン-イレブンにて順次発売いたします。

唐辛子・豆板醤・ラー油等で辛味を効かせた挽肉炒めや背脂にんにくのトッピングに、ワシワシとした食感の極太麺、濃厚豚骨醤油スープを組み合わせています。辛さがプラスされた食べ応えのある一杯を、ぜひこの機会にご堪能ください！

## **「中華蕎麦 とみ田」監修のウマ辛なラーメンが新登場**



### ■ **中華蕎麦とみ田監修 ウマ辛豚ラーメン**

価格：680円（税込734.40円）

発売日：3月11日（水）～順次

販売エリア：全国

### 食べ応えのあるワシワシ食感の極太麺



食べ応えのあるワシワシ食感の極太麺が濃厚スープとしっかり絡み、辛味のあるスープに負けないガツンとした味わいに。力強い麺と、それに負けないキレのある濃厚豚骨醤油スープの組み合わせは、スタミナをつけたいときにもおすすめの一品です。

※画像はイメージです

### 唐辛子・にんにくを効かせたウマ辛トッピング



唐辛子・豆板醤・ラー油等で辛味を効かせた挽肉炒めと背脂にんにくをトッピング。肉の旨味とにんにくのコク、唐辛子の辛さが重なる味わいは、満足感のある仕上がりです。

※画像はイメージです

### 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、17 店舗（2026 年 2 月末にはタイ、ベトナムを含み 20 店舗）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。

### 担当者コメント

大人気のラーメン店「中華蕎麦 とみ田」監修の「中華蕎麦とみ田監修 ウマ辛豚ラーメン」をご用意しました。濃厚豚骨醤油スープに極太のワシワシ麺、辛さのある挽肉炒めとコクのある背脂にんにくトッピングによって、がっつり食べたいときにもおすすめな食べ応えある一杯に仕上がりました。豚ラーメンに続く新たな一杯を、ぜひセブン-イレブンでお試ください！

※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。