

「中華蕎麦 とみ田」監修シリーズからガッツリ系冷し麺が新登場！
「中華蕎麦とみ田監修 冷し豚ませ麺」が4月14日（火）より順次発売
～角切りチャーシュー・えび風味マヨなどを盛り付けた、食べ応えある一杯～



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 冷し豚ませ麺」を、4月14日（火）より全国のセブン-イレブン店舗にて順次発売いたします。

本商品は、ワシワシ＆モチモチ食感の極太麺に、にんにくの効いた濃厚な豚骨醤油スープ、さらに角切りチャーシュー・えび風味マヨ・辛味玉ねぎ炒めというバラエティ豊かな具材を追加した、クセになる味わいが特長です。人気の「豚ラーメン」をイメージした一杯を、ぜひ冷たいませ麺でお試ください。

暑い時期に向けたガッツリ系冷し麺が登場



■ 中華蕎麦とみ田監修 冷し豚まぜ麺

価格：680円（税込734.40円）

発売日：4月14日（火）～順次

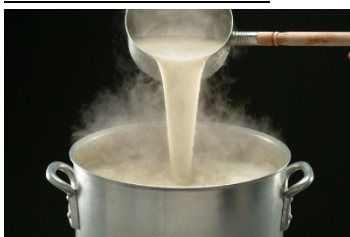
販売エリア：一部地区除く全国

スープと絡み合う極太麺



豚ラーメンの麺をイメージした、ワシワシ&モチモチ食感の極太麺に仕立てました。スープとよく絡み合い、冷し麺でありながら、食べ応えのある食感に仕上げています。

濃厚な豚骨醤油スープ



豚の旨味、醤油のキレ、にんにくのパンチを効かせた濃厚な豚骨醤油スープが極太麺に絡み、最後のひと口まで力強い味わいを楽しめます。

味変を楽しめるバラエティ豊かな具材



具材には、ゴロツとしたチャーシューやたっぷりの野菜をはじめ、えびオイルを加えたえび風味マヨ、ラー油と唐辛子で炒めた辛味玉ねぎ、刻みにんにく炒め、かつお粉末、ブラックペッパーなどを盛り付け、豪華で背徳感のあるトッピングに。混ぜ合わせることで味わいに変化し、最高の満足感を生み出します。

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

人気の「豚ラーメン」の魅力を、気温が上がるこれからの季節に「冷しませ麺」として楽しんでいただきたいという思いから開発しました。麺やスープへのこだわりはもちろん、冷たくても美味しく食べられる具材選定や味変要素を加えることで、冷しでありながらガッツリとした満足感と背徳感を両立しています。本格的な味わいを追求した自信作を、ぜひセブン-イレブンでお楽しみください。

※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。

※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。