

2022年12月7日

銘店の味をご自宅で！！ 『らぁ麺 飯田商店』『中華蕎麦 とみ田』店主監修 冷凍食品をセブンプレミアム ゴールドより発売！！

～12月9日(金)からセブン-イレブン店舗より順次発売～

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一）はセブンプレミアムの最上級ブランド『セブンプレミアム ゴールド』より、冷凍食品の新商品『セブンプレミアム ゴールド 金の醤油らぁ麺』を全国のセブン&アイグループ約22,000店（2022年11月末現在）※1にて12月9日(金)より順次発売いたします。

いつでもご自宅で専門店のような本格的な味わいをお楽しみいただけるよう、神奈川県湯河原町にある人気店『らぁ麺 飯田商店』店主に監修いただき、看板メニューである「しょうゆらぁ麺」の味を、厳選した原材料・製法にこだわり、冷凍食品で表現いたしました。また、ご好評いただいている『セブンプレミアム ゴールド 金の濃厚つけめん』を、『中華蕎麦 とみ田』店主監修のもと小麦の配合を見直し、風味を強く感じられる麺に仕上げ、本店の並盛と同じ分量の400gへと増量することで、食べごたえのある商品として順次リニューアル※2いたします。

セブン&アイグループでは、いつでも手軽に専門店のような本格的な味わいをお楽しみいただけるよう、商品の開発に取り組んでまいります。

※1 一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

※2 セブン-イレブン以外のセブン&アイグループ店舗では2023年3月末より順次発売予定。



【らぁ麺 飯田商店 店主「飯田 将太氏」】

開発に約2年の歳月を費やし、「麺とスープ」にとことんこだわりぬいた一杯が完成しました。小麦の風味豊かな麺と厳選した醤油が香るスープをお楽しみいただき、飯田商店の味わいを感じてみてください！

神奈川県・湯河原に店舗を構える、2010年創業の大人気ラーメン店。全国のラーメン店のレビューや口コミを集めるランキングサイト「ラーメンデータベース」(<https://ramendb.supleks.jp/>)において総合ランキング1位に輝く等、多くの人々を魅了するラーメン店です。



【中華蕎麦 とみ田 店主「富田 治氏」】

冷凍食品だからこそその技術を活かし、麺もスープも最高の出来に仕上がったと思います。濃厚なスープと食べごたえのある風味豊かな麺をお楽しみいただき、お腹いっぱいになってください！

千葉県松戸市に店舗を構える、東池袋大勝軒をルーツとした2006年創業の店。数多くの賞を受賞し、全国的な知名度を誇る、つけ麺界のトップをひた走る大人気ラーメン店です。超人気店でありながら、今も厨房に立ち続け、一杯一杯を自ら手掛け続けるスタイル。

【商品概要】

『セブンプレミアム ゴールド 金の醤油らぁ麺』



価格 : 458 円 (税込 494.64 円)

発売日 : 12 月 9 日 (金) より順次発売

麺のこだわり

- ・ 麺の形状からこだわることでスープが良く絡み、細麺ながらもしなやかで、口あたりなめらかな麺に仕上げています。

スープのこだわり

- ・ 芳醇な香りの数種の醤油と鶏油を独自の配合で合わせた飯田商店ならではの透き通ったスープ。
- ・ お召し上がりの直前で、「スープ」と「かえし」を合わせていただくことで、混ぜりたての状態が美味しさにつながります。

『セブンプレミアム ゴールド 金の濃厚つけめん』



価格 : 478 円 (税込 516.24 円)

発売日 : 12 月 9 日 (金) より順次発売

※セブン - イレブン以外のセブン&アイグループ各店舗では
2023 年 3 月末より順次発売予定となります。

麺のこだわり

- ・ 「中華蕎麦 とみ田」の専用粉等と大粒の全粒粉を新たに配合し、小麦の香りが効いた、食べ応えある極太ストレート麺。
- ・ 本店の並盛と同じ分量の 400g の麺量で食べごたえ抜群。

スープのこだわり

- ・ 豚そのものを新たに加え、濃厚感が増した豚骨魚介スープは麺とのからみがさらにアップ。
- ・ 湯煎調理することで均一に加熱され、風味を逃がさずに出来たての味をお楽しみいただけます。

※ 税込価格は、軽減税率対象商品は消費税 8%で表示しております。

※ お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。