

ミシュランガイド一つ星掲載店の味をカップ麺で再現！
『セブンプレミアム 鳴龍 担担麺』

11月6日（月）よりセブン&アイグループ各店で順次発売

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、11月6日（月）より『セブンプレミアム 鳴龍 担担麺』を、セブン&アイグループ各社の約20,400店（2017年10月末現在）で順次発売します。

本商品は、2016年に発行された「ミシュランガイド東京2017」で、一つ星として掲載されたラーメン店「創作麺工房 鳴龍」の人気 No.1 メニューである「担担麺」の味を再現したセブン&アイグループのプライベートブランド「セブンプレミアム」限定のカップ麺です。

豚や昆布、オイスターの旨みが凝縮された醤油ベースのスープに、練りごまとラー油、黒酢等を加えることで、素材の旨みと辛味、酸味をバランスよく感じられるスープに仕上げました。麺は、しなやかで歯切れの良いノンフライストレート麺を使用し、具材にはそぼろ肉やネギを入れ、名店の味を再現いたしました。

《商品概要》

な き り ゆ う
『セブンプレミアム 鳴龍 担担麺』



価 格：258円（税込278円）

発 売 日：11月6日（月）

販売店舗：全国のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート、そごう・西武

合計約20,400店舗（一部店舗除く）

商品特長：・豚や昆布、オイスターの旨みが凝縮された醤油ベースのスープにラー油、黒酢、リンゴ酢を加え、素材の旨みと辛味、酸味をバランスよく感じられる担担スープ。

・麺はスープと絡みやすいしなやかで歯切れの良いノンフライストレート麺を採用。

・具材はそぼろ肉とネギを使用。

★「創作麺工房 鳴龍」について

2012年に東京・大塚にオープンしたラーメン店。お店の看板メニューの担担麺をはじめ、醤油ラーメン、塩ラーメン、つけ麺等のラインアップを取り揃えています。2015年に発行された「ミシュランガイド東京2016」にビブグルマンとして掲載され、翌2016年発行の「ミシュランガイド東京2017」に一つ星として掲載されました。



以上