



「セブンプレミアム ゴールド」初の冷凍麺登場

2019年7月8日

## 人気店「中華蕎麦 とみ田」の味を冷凍食品で再現！ 『セブンプレミアム ゴールド とみ田 つけめん』登場

7月9日（火）から全国のセブン-イレブンにて順次発売

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&アイの最上級ブランド『セブンプレミアム ゴールド』より初の冷凍麺『セブンプレミアム ゴールド とみ田 つけめん』を、全国のセブン-イレブンやイトーヨーカドー、ヨークマート（2019年6月末現在約21,000店舗）にて、7月9日（火）より順次発売いたします。

「中華蕎麦 とみ田」とは、これまでも『セブンプレミアム』のカップラーメンやセブン-イレブンオリジナルのレンジ麺等で共同開発しており、大変ご好評いただいております。

本商品は、専門店同様の原材料をこだわりの製法を用い、お客様にご満足いただける品質を実現。セブン&アイの最上級ブランド『セブンプレミアム ゴールド』を冠しました。また、ご家庭でストックでき、食べたい時に電子レンジで加熱をするだけで「中華蕎麦 とみ田」のお馴染みの味を召し上がれます。

セブン&アイグループは今後も、味と品質にこだわった商品開発を推進し、安全・安心な商品を拡充してまいります。  
※店舗により取り扱いがない場合がございます。

### < 商品概要 >

## 『セブンプレミアム ゴールド とみ田 つけめん』

価格：398円（税込429円）

発売日：7月9日（火）より順次全国に拡大

※千葉県より販売開始



『セブンプレミアム ゴールド』は、上質な原料を、こだわりの技術で仕上げた「最上級ブランド」。全てのお客様にご満足いただける美味しさで、食卓を豊かにしたいという想いを込めた商品群です。

#### 【スープ】

- ・鶏がらを炊き出したスープに鯖、煮干、宗田鯉の節等を加えた濃厚な魚介豚骨スープが特長。
- ・電子レンジで加熱するだけで食べられるストレートタイプのスープ。

#### 【麺】

- ・「中華蕎麦 とみ田」の専用粉等を独自に配合し、素材本来の風味を味わえる太麺を使用。
- ・専門店で使用している麺よりも太くし、茹で立ての麺を急速凍結することで、コシのある食感を楽しめる仕立て。

#### 【トッピングのチャーシュー】

- ・チャーシューは、赤身と脂身のバランスが良い豚バラ肉を使用。
- ・たまり醤油や赤ワインを使用することで豚肉本来の旨みを引き立てたチャーシュー。

#### ■ 調理方法

- ・具付麺：袋のまま 電子レンジ加熱 500W 約6分30秒、600W 約5分30秒
- ・スープ：袋のまま 電子レンジ加熱 500W 約1分50秒、600W 約1分30秒

## 「ご参考」 「中華蕎麦 とみ田」 監修商品一覧

セブン&アイ限定「中華蕎麦 とみ田」 監修の商品も是非ご一緒にお楽しみください。

**販売中**



### 『中華蕎麦 とみ田監修

#### 豚ラーメン(豚骨醤油)』

価格：510円(税込550円)

販売エリア：全国

**セブン-イレブン**

**オリジナル商品**

- ◇「中華蕎麦 とみ田」監修のチルドカップ麺。本年1月に全国発売以降、大変ご好評いただいております。6月11日(火)には麺の製法を見直しリニューアル。
- ◇麺に使用する粉の配合を見直し、店舗同様、よりもちりとしたコシを感じられる仕立て。
- ◇たっぷりの野菜と厚切りチャーシューをトッピングした食べごたえのある商品。

### 『セブンプレミアム 銘店紀行

#### 中華蕎麦 とみ田』

価格：198円(税込213円)

販売エリア：全国

**セブン&アイグループ限定**

- ◇「中華蕎麦 とみ田」監修のカップラーメン。2010年より発売以降、毎年リニューアルを重ね販売しているロングセラー商品。
- ◇スープは、豚骨の旨みと煮干し、鯖節を配合することで、店舗同様の味わいを再現。

### 『セブンプレミアム 中華蕎麦 とみ田

#### 豚骨魚介まぜそば』

価格：218円(税込235円)

販売エリア：全国

**セブン&アイグループ限定**

- ◇「中華蕎麦 とみ田」監修の汁なしまぜそば。店舗では提供していないオリジナルメニュー。
- ◇極太麺と濃厚な豚骨魚介ダレを混ぜ合わせて食べる「まぜそば」タイプ。
- ◇別添の3種類の節粉、ゆずチップ、のり、香辛料を合わせたふりかけをかけることで、濃厚な豚骨魚介の味わいと絶妙なバランスを実現。

以上