

“一風堂”創業者河原成美氏が手掛ける名店の味を再現 『セブンプレミアム 五行 焦がし味噌』

11月4日（月）より全国のセブン&アイグループ各店にて順次発売

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、『セブンプレミアム 五行 焦がし味噌』を、セブン&アイグループ各店約21,500店（2019年10月末現在）で、2019年11月4日（月）より順次発売いたします。

一風堂シリーズは、2000年よりセブン&アイグループ各店で販売し、ご好評いただいております。今回発売する『セブンプレミアム 五行 焦がし味噌』は“一風堂”創業者河原成美氏が手掛ける、“焦がし”の技法を取り入れた独創的なラーメンを味わえる名店“五行”の味を再現した商品です。こだわりの一杯をカップラーメンとして手軽に味わうことができる逸品となっております。

※一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

< 商品概要 >

『セブンプレミアム 五行 焦がし味噌』

価格：208円+税



- ◆発売日 11月4日（月）より順次発売
- ◆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、ヨークマート等
セブン&アイグループ約21,500店
- ◆特長
 - ・“五行”看板商品の焦がし味噌ラーメン。
 - ・中華鍋で300℃以上に熱したラードに、味噌ダレを加えて一瞬焦がした後、豚骨の澄んだスープを加えて仕上げた焦がし味噌ラーメンを、カップラーメンにて再現。
 - ・コクのある豚骨スープに、旨み・甘みが際立つ味噌スープを合わせ、別添の“焦がし香油”を入れることで、香ばしさを再現。

< “五行”とは >

日本国内では西麻布・名古屋・京都、海外ではオーストラリアに展開する“一風堂”創業者河原成美氏が手掛ける名店。「吞んで、つまんで、麺でめる」をコンセプトに旬の肴と吟味した美味しい酒、♫に個性あふれる麺をすする、心地よい粋な空間を提供してくれるラーメンダイニングです。

中でも♫にいただくラーメンは、“焦がし”の技法を取り入れた独創的な逸品。

焦がしスープは、一杯ずつ鍋から炎を上げて調理され、食後も口の中で香り続けるほどの芳醇な味わいが特長です。

以上