

「銘店の味わい」を店主監修の元、縦型のカップラーメンで！

**東** 『セブンプレミアム 銘店紀行 もちもちの木』

**西** 『セブンプレミアム 銘店紀行 新福菜館本店』

4月9日（月）より東西地域を分けてセブン&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、4月9日（月）より、東日本の店舗で『セブンプレミアム 銘店紀行 もちもちの木』を、西日本の店舗で『セブンプレミアム 銘店紀行 新福菜館本店』を、セブン&アイグループ各社の約 20,700 店※1（2018年3月末現在）で順次発売します。

今回発売する2品は、銘店ラーメンの味を、持ちやすく、食べる場面を選ばない縦型カップで手軽に味わえる『銘店紀行』シリーズの新商品となります。2品ともに、買いやすい価格に統一しながら、「スチームノンフライ製法※2」と「3層麺製法」など、メーカー独自の最新技術を活かすことで、実際のお店で提供されるような、本格的な味わいを再現いたしました。

※1：一部店舗でお取扱いが無い場合がございます。

※2：「スチームノンフライ製法」とは、過熱水蒸気による蒸し工程を付加することで、湯量の少ない縦型カップでも生麺のような食感を再現できる明星食品㈱の特許製法。

## 商品概要



### 『セブンプレミアム 銘店紀行 もちもちの木』

価 格： 198円（税込 213円）

発 売 日： 4月9日（月）より順次

販売店舗： 東日本（北海道、東北、関東、甲信越、静岡）のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマートなど合計約 12,400 店舗

特 長： ・メーカー独自の最新技術を使用することで、「もちもちの木」の特長であるしなやかでもちもち感のある中細麺を実現。  
・店舗で提供されるラーメンと同じく、醤油とカツオの風味が香る熱々の魚介醤油スープに合わせて穂先メンマ、チャーシューとネギを使用。

### 『セブンプレミアム 銘店紀行 新福菜館本店』

価 格： 198円（税込 213円）

発 売 日： 4月9日（月）より順次

販売店舗： 西日本（中京、北陸、関西、中国、四国、九州）のセブン-イレブン、イトーヨーカドーの合計約 8,300 店舗

特 長： ・鶏だしと焼豚だれを合わせ、店舗の特長であるまろやかで香ばしい味わいの漆黒の醤油スープを再現。  
・新福菜館本店で販売する中華そばと同じく、しなやかで食べごたえのある中太麺を使用。  
・店舗で提供されるラーメンと同じく、チャーシュー、メンマ、ネギをトッピング。



以上