



ご家庭で調理する本格“生麺”が新登場

『セブンゴールド 金の醤油・味噌 生麺』新発売！

2月10日(火)より、セブン&アイの各店舗にて順次発売！

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：村田 紀敏、以下セブン&アイ）は、2015年2月10日（火）より、セブンゴールド初の“生（チルド）麺”となる『セブンゴールド金の醤油・味噌 生麺』〔各1食入：184円（税込198円）〕をセブン-イレブン（一部店舗から）、イトーヨーカドー、そごう・西武等の店舗にて順次発売いたします。

ワンランク上の上質ラインPB「セブンゴールド」では、現在、カップ麺や袋麺、箱型麺において即席ラーメンを展開し、上質で本格的なラーメンを手軽に味わえると大変ご好評いただいております。今回新たに、市場で伸長している“生（チルド）麺”のセブンゴールド商品として開発いたしました。

本商品は、チームマーチャンダイジングの優位性を最大限活用し、麺は日清食品チルド様^{※1}、スープはアリアケジャパン様^{※2}と共同開発することで、より本格的な麺の食感やスープの味わいを追求した逸品です。

セブン&アイ・ホールディングスは、今後もおいしさはもちろんのこと、安全・安心で、お客様にご支持いただける商品の開発を積極的に進めてまいります。

【商品概要】

■商品名 『セブンゴールド 金の醤油 生麺』、『セブンゴールド 金の味噌 生麺』

■価格 各1食入：184円（税込198円）

■販売店舗（スケジュール）

- ・セブン-イレブン：2月10日より、九州、中国・四国、東海等の一部エリアの店舗から順次拡大し、2月中に全国展開予定
- ・イトーヨーカドー（181店）、そごう・西武（15店舗）、シェルガーデン（14店舗）、ヨークベニマル（198店舗）、ヨークマート（75店舗）：2月10日より発売

■商品特長

『セブンゴールド 金の醤油 生麺』

麺のこだわり：

- ・厳選された特選小麦を使用することで、雑味のない豊かな甘みを引き出し、さらに炒った小麦の外皮（ブラン）を後から付与することで小麦の風味を向上
- ・スープがよく絡むよう手もみ風に仕上げたちぢれ麺

スープのこだわり：

- ・専門店同様、こだわり素材を丁寧に炊き出すことで雑味のない旨みのあるスープを実現
- ・仕上げに焦がしネギを加えることで香ばしい風味を付与しました



『セブンゴールド 金の味噌 生麺』

麺のこだわり：

- ・厳選した特選小麦粉を使用することで小麦の風味を向上
- ・しっかりと熟成感がありながら、もっちりとした食感に仕上げたちぢれ麺

スープのこだわり：

- ・専門店同様、ラードで肉、野菜を炒め素材の旨みを抽出
- ・野菜をじっくり炒め、北海道産、信州産の4種類の味噌をブレンドすることで深みのある味わいに仕上げました



■調理方法



麺をゆでる



麺を湯切る



スープを作る



できあがり

(ご家庭で、カット野菜やメンマ、チャーシュー等を加えていただくことでより本格的な味わいに)

※1 日清食品チルド株式会社様：

「つけ麺の達人」や「行列のできる店のラーメン」シリーズ等が有名な業界トップメーカー。チルド麺を中心に非常に高い技術と開発力を持つ

※2 アリアケジャパン株式会社様：

「フォン・ブイヨン」「ガラスープ」等、業務用スープ、加工用エキスの分野において圧倒的シェアを誇る業界トップメーカー。スープ、だし類の高い再現性と技術力を持つ

以上