

2015年1月26日



博多の名店「一風堂」の味わいをご家庭で再現！

『セブンゴールド

一風堂 白丸元味 博多とんこつ 箱型』

～ 2月3日（火）関西・九州地区のセブン-イレブンより順次発売～

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 <COO>：村田 紀敏）は、2月3日（火）に『セブンゴールド 一風堂 白丸元味 博多とんこつ 箱型』を関西・九州地区のセブン-イレブン（12月末現在 3,932店）より発売いたします。その後順次、セブン&アイグループ（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、シェルガーデン）約17,500店へと販売を拡大いたします。

「日清名店仕込みシリーズ」は、“有名ラーメン店のおいしさをご家庭で味わえる”をコンセプトに、日清食品様および有名店店主様と共同開発した商品です。2000年4月に「すみれ」「一風堂」を、2001年5月に「山頭火」を発売して以来、大変ご好評をいただいています。

今回の『セブンゴールド 一風堂 白丸元味 博多とんこつ 箱型』は、2014年11月に発売した「セブンゴールド すみれ 札幌濃厚味噌 箱型」に続く第2弾として発売し、鍋で煮込み調理するタイプの商品です。上質感がある箱型のパッケージには、臭みがなく、豚骨ならではのまろやかな旨みが溶け込んだコクのあるスープと、歯応えがありスープとの絡みも良いノンフライ極細ストレート麺が1食分入っています。

煮込み調理した麺はつるみとコシのある“生めん”のような食感で、チャーシュー、モヤシ、ネギなどをお好みでトッピングすれば、さらに本格的な美味しさをお楽しみいただけます。

『セブンゴールド 一風堂 白丸元味 博多とんこつ 箱型』

※セブン&アイ・ホールディングスと日清食品様の共同開発商品

158円（税込170円）



麺：歯応えがありスープとの絡みも良い
ノンフライ極細ストレート麺。

煮込み調理することにより、つるみとコシのある“生めん”のような食感が味わえます

スープ：“白丸元味”の特徴である臭みがなく、豚骨ならではのまろやかな旨みが溶け込んだコクのあるスープ。
液体スープ・粉末スープ合わせて約34gの大容量スープを使用しています。