

創業 60 年の人気店「さっぽろ純連」が登場！

「旨い冷し麺！全麺一新！」

麺屋こころ監修「冷し台湾風まぜそば」や王道の「冷し中華」など

5月14日（火）から続々登場！

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、継続して取り組んでいる5つのキーワードのうち「もっと美味しく」、「『あなた』のうれしい」の一環として、「ファミマル KITCHEN」から、「さっぽろ純連監修 冷し味噌まぜそば」554円（税込 598円）や「麺屋こころ監修 冷し台湾風まぜそば」554円（税込 598円）などの有名店監修商品をはじめ、冷し中華、そば、うどんなどの冷し麺をリニューアルし、5月14日（火）から全国のファミリーマート約16,300店で順次発売いたします。

※発売日は商品によって異なります。



※「全麺一新」は発売日以降に店舗に納品された商品が新規格の商品となります。

■ 2024年のファミマの冷し麺は「麺」に注目！コシ、口当たり、風味を追求してさらに美味しくリニューアル

2024年は、2月に夏日が観測されるなど急激な気温上昇があり、5月から9月にかけて暑い日が長く続くことが予想されています。このたび、気温の上昇とともに売上が伸長する「冷し麺」をさらに美味しくリニューアルいたします。

「定番！さわやか醤油スープ 冷し中華」は、麺のしなやかさと弾力をさらにアップさせ、茹でたてのような食感に仕上げました。「ざるそば」は、石臼挽きのそば粉を使用し、麺配合を調整することでそばの風味をアップしました。さらに、太さがやや異なる2種の太さの麺を使用することで、より手打ち感のある食感のそばになるよう仕立てました。

「冷したぬきうどん（※一部地区により商品名は「冷しぶっかけうどん）」は、よりコシのある食感にするために塩の配合量などを見直し、麺を薄刃で切り出すことで口当たりなめらかにリニューアルいたしました。2024年のファミリーマートの冷し麺は、麺の美味しさの違いにご注目ください。

■札幌の人気店「さっぽろ純連」の冷し麺がファミリーマートオリジナルのまぜそばで初登場！昨年大好評の「麺屋ころも」監修のまぜそばも再登場！

「さっぽろ純連」の代表商品といえば味噌ラーメンですが、今回は初夏にピッタリな汁なしタイプの「冷し味噌まぜそば」を、ファミリーマートオリジナルで開発いたしました。また、昨年5月に発売してファミリーマートの冷し麺カテゴリーの販売ランキング1位を獲得した「麺屋ころも 台湾風まぜそば」も、特製だれや台湾風そばろをリニューアルし、さらに美味しくなって再登場いたします。各商品のこだわりのポイントを両店の店主からご紹介いただきました。

■さっぽろ純連店主 村中 教愛氏からのコメント

「さっぽろ純連監修 冷し味噌まぜそば」に込めた思い

今までにない濃厚さと、ちょっぴり辛めの味噌タレ。
ガーリックの効いた、甘辛味に味付けされたひき肉そばろ。
主演達に勝るとも劣らない、北海道産小麦も一部配合した中太もちり麺。大切な脇役には、味玉・ちよい辛茹でもやし・柚子胡椒など。これらが合体した、今までにない味をお楽しみください。



おすすめの食シーン

冷し味噌まぜそばは、食べごたえのある麺量でボリューム満点です。お昼に職場で召し上がる場合はそのまま美味しく。夕食にご家庭で召し上がる場合は、自分好みのアレンジを加えてさらに美味しく。

■麺屋ころも店主 石川 琢磨氏からのコメント

「麺屋ころも監修 冷し台湾風まぜそば」に込めた思い

夏の定番商品である「冷し台湾風まぜそば」は、麺屋ころものお店でも人気商品です。今年は特に麺にもこだわり、太さ、食感ともに冷し麺に合うように開発しました。お店と変わらぬ味をぜひお試しください。



おすすめの食シーン

冷たい麺にピリッと唐辛子の効いた特製ミンチの冷し台湾風まぜそばは、夏にピッタリの冷し麺です。

■プロ目線でおいしさを語る！お互いの監修商品を美食！

今回は監修元のお二人に、お互いが監修した商品をそれぞれ食べていただきました。こだわって作ったプロ同士だからこそ分かる、プロならではの味の表現にご注目ください。

「麺屋ころこ監修 冷し台湾風まぜそば」を食べた感想

さっぽろ純連店主 村中 教愛氏：「最高の一杯が出来上がったと思います。特に、生ガーリックと激の辛みが鯖節の風味にマッチしていました。」

「さっぽろ純連監修 冷し味噌まぜそば」を食べた感想

麺屋ころこ店主 石川琢磨氏：「米味噌の濃厚かつ甘味、ミンチの肉の旨味とモヤシのピリ辛が合わさってとても美味しかったです。おろし生姜のさっぱりとしたアクセントで最後まで美味しく楽しめました！」

【商品詳細】

	<p>【商品名】さっぽろ純連監修 冷し味噌まぜそば 【価格】554 円（税込 598 円） 【発売地域】全国 【発売日】2024 年 5 月 14 日（火） 【内容】札幌の人気ラーメン店「さっぽろ純連」監修商品です。コシのある中太麺に、北海道産味噌のさっぽろ純連の特製だれの香ばしい風味が広がる冷し味噌まぜそばです。白味噌で調味した肉そぼろや、コーンなどの具材のほか、トッピングのしょうがでさっぱりと食べられる逸品です。</p>
	<p>【商品名】麺屋ころこ監修 冷し台湾風まぜそば 【価格】554 円（税込 598 円） 【発売地域】全国 【発売日】2024 年 5 月 14 日（火） 【内容】台湾まぜそばの人気店「麺屋ころこ」監修商品です。中太麺に、さば節の旨みが特徴である麺屋ころこの味を再現した特製だれを合わせ、辛味と旨みが効いたピリ辛の台湾ミンチと彩り豊かなきゅうりやねぎ、メンマをトッピング。夏バテ対策にもぴったりのガッツリとした食べ応えです。</p>
	<p>【商品名】定番！さわやか醤油スープ 冷し中華 【価格】554 円（税込 598 円） 【発売地域】全国 【発売日】2024 年 5 月 14 日（火） 【内容】王道の美味しさを追求した冷し中華は、ごま油の香りとレモン酢で酸味をアップし、豚肉の旨みが広がる肩ロースチャーシューをトッピング。具材やスープ、麺のバランスが取れたこだわりの冷し中華に仕上げました。 ※中部地区では一部商品の仕様が異なります。</p>

	<p>【商品名】石臼挽きそば粉の ざるそば 【価格】380 円 (税込 410 円) 【発売地域】全国 【発売日】2024 年 5 月 21 日 (火) 【内容】石臼挽きのそば粉を使用した、そばの香りが楽しめるざるそばです。さらに、やや太さの異なる 2 種類の麺を使用し、手打ち感のある食感のそばに仕上げました。醤油のうまみとだしの香りが感じられるそばつゆでお召し上がりください。</p>
	<p>【商品名】北海道産小麦の小麦粉使用 冷したぬきうどん／冷しぶっかけうどん 【価格】417 円 (税込 450 円) 【発売地域】全国 【発売日】2024 年 5 月 28 日 (火) 【内容】材料の配合比率を変更し、薄刃で切り出すことにより、コシのあるつるとなめらかなうどんにリニューアル。宗田かつお節と真昆布でより重厚な旨みとだし感のあるつゆに仕立てました。 ※販売地域によって商品名が異なります。 冷したぬきうどん：関東・東海・北海道 冷しぶっかけうどん：東北・中部・北陸・関西・中国・四国・九州・南九州・沖縄</p>

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※店舗によっては取り扱いのない場合がございます。

※宮城県・鹿児島県・沖縄県では一部商品の仕様が異なる場合がございます。

■冷し麺をおトクに食べるチャンス！対象のめん類を買くと 50 円引きクーポンがもらえるキャンペーン実施
対象のめん類を購入すると、次回購入時に対象のめん類全品が 50 円引きになるクーポンレシートをプレゼントいたします。

発券期間：2024 年 5 月 14 日 (火) ～2024 年 5 月 27 日 (月)

引換期間：2024 年 5 月 14 日 (火) AM7:00～2024 年 6 月 3 日 (月)

対象商品：そば・うどん・中華麺・パスタ・焼麺などのめん類各種商品

※対象外商品：麺入りサラダ・生麺・袋麺・カップ麺・冷凍麺・グラタン類・お好み焼き類

5/14(火) ▶ 5/27(月)

めん類* 全品に
次回使える
50円 引き
クーポンももらえる!

めん類*
そば・うどん・中華麺
パスタ・焼麺(各種)

*対象外商品 | 麺入りサラダ・生麺・袋麺・
カップ麺・冷凍麺・グラタン類・お好み焼き

割引券はレシートに印字されます。※他のセール・割引券・引換券との併用はできません。
※沖縄県では実施しておりません※画像はイメージです。

■ リリックの中のいくつかの“韻”に気付けるか！？『定番 VS 名店監修』冷し麺ラップバトルを公開！



ファミリーマート公式 TikTok で、定番 VS 名店監修の冷し麺「全麵一新」ラップバトルを5月14日（火）から公開いたします。定番の美味しさの冷し中華と、麺屋こころとさっぽろ純連の掛け合いをお楽しみください。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上

<参考情報>

■ さっぽろ純連について

昭和39年創業。当時さっぱりした味のラーメンが主流の中、濃厚な味わいを追求し、人気を集めてきた味噌ラーメンの有名店です。創業当初から変わらない製法で作っている味噌ラーメンは、根しょうがを加えることで濃厚な味わいながらさっぱりとした後味が特徴です。

■ 麺屋こころについて

平成26年創業。名古屋発祥の台湾まぜそばを東京の人にも食べてもらいたいという思いで東京都大田区に1号店をオープンした台湾まぜそばの人気店です。創業10周年ながら世界中で50を越える店舗数を誇る台湾まぜそばは、鷹の爪やニンニクを効かせたピリ辛の台湾ミンチが特徴です。

ファミマルについて

■ 対象商品数は1000種類以上！種類豊富なプライベートブランド「ファミマル」

ファミマルは、“家族の日常を豊かにする”加工食品や菓子、日用品、飲料などの「ファミマル」、 “家族の食卓を支える”惣菜や冷凍食品に、弁当、サンドイッチなどの中食商品を加えた「ファミマル KITCHEN」、 “食べる楽しさをいつでも手軽に”する「ファミマル Bakery」、 “毎日に癒しとご褒美を”提供する「ファミマル Sweets」、また、“素材や製法に特にこだわった上質な美味しさ”を提供するプレミアムライン「ファミマル PREMIUM」など、それぞれのラインアップで、合計1000種類以上を展開しております。

■「ファミマル」ネーミングとロゴに込められた思い



誰もが笑顔になる
二重丸の品質を表現。

おいしい◎うれしい◎あんしん◎の「マル」と、
「ファミマ」を組み合わせ名称を開発。

1 「ファミマの PB 商品であることがすぐわかる」こと

・「ファミマル」というワード、ファミリーマートのブランドカラーを使用

2 「ファミマが自信を持って薦めるクオリティであることが伝わる」こと

・安全・安心、環境対応、美味しさなど、「ファミマの二重丸」品質を表現したデザイン

3 「老若男女あらゆる世代・性別の方々が理解できる」こと

・お客さまも笑顔になるスマイルマーク（※ロゴ案の消費者調査で1位を獲得したロゴ）

■ファミマルのコンセプト

ファミマルのコンセプトは「ファミリークオリティ」。目指すのは大切な家族に安心してお薦めできる品質と安全性です。また、「おいしい◎うれしい◎あんしん◎」をキーワードに、お子さまからご高齢の方まで、誰にでもわかりやすい伝え方で、魅力を発信してまいります。

おいしい◎うれしい◎あんしん◎

— おいしいへの取り組み —



※
食品は、味覚調査を経て、商品開発会議を重ねて開発。原材料や製法にこだわりを持った商品を開発するための基準を設定。他社商品との比較調査や、お客さまの声を取り入れるなどして、改良を繰り返し、おいしさを追求していきます。

— うれしいへの取り組み —



※
家族に自信を持って薦められるレベルの品質を、お求めやすい価格で提供することを目指します。パッケージでは、使い勝手・商品特徴などを分かりやすく表記する他、ユニバーサルデザイン※を取り入れ、お客さまに喜んでいただける商品開発を実現していきます。（※障がいの有無、年齢、性別、国籍等にかかわらず多様な人々が利用しやすいデザイン）

— あんしんへの取り組み —



※
独自の基準をクリアした工場だけを選定。商品に適した温度管理を徹底し、出荷時の品質を大切にお届けするためスピーディで効率のよい配送を行っています。さらにバイオ素材配合の包材や紙容器等を一部使用するなど、環境配慮型素材への切り替えを促進していきます。

※上記18個のアイコン・アイキャッチは取り組みの一例で、全ての商品には当てはまりません