

シリーズ累計販売数 8,000 万個以上の「悪魔のおにぎり」など やみつきになる味わいの商品 9 品を発売 10月21日(月)から順次、全国のローソン店舗で

株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」）は、「やみつきフェア」と題して、人気の食材や調味料を組み合わせやみつきになる味わいに仕立てた 9 品を 10 月 21 日(月)から順次、全国のローソン店舗（13,983 店：2024 年 9 月末時点、全品「ローソンストア 100」を除く、一部商品については「ナチュラルローソン」を除く）で発売いたします。「やみつきフェア」では、2018 年 10 月に発売して以降、シリーズ累計 8,000 万個以上を販売した「悪魔のおにぎり」(※1)も販売します。「悪魔のおにぎり」を販売するのは、2021 年以来 3 年ぶりとなります。

(※1)「悪魔のおにぎり」は、天かす×天つゆ×青のりの組み合わせが「悪魔的にやみつきになる美味しさ」として人気となり、ローソンのおにぎりでも 20 年以上に渡り販売数 1 位を維持していた「シーチキンマヨネーズ」の販売数を一時上回った商品です。

今回発売する商品は、「ヤンニョム×チーズ」や「コチュジャン×ごま油」、「ごま油×ヤンニョム」など、やみつきになる味わいに仕立てた、お弁当・寿司・おにぎり・うどん・調理パン・惣菜の 9 品です。「やみつきになる」は、「おいしいを感じる言葉」のインターネット調査結果 (※2)によると、「濃厚な」などに続き、味覚を表現するワードの上位に位置していることから、食欲の秋に楽しんでいただきたいとの想いで本施策を実施いたします。

(※2)出典：B・M・FT「おいしいを感じる言葉 Sizzle Word 2024」

発売日	カテゴリ	商品名	税込価格	やみつきになるポイント
10月21日 (月)	お弁当	チーズマグマチャーハン (※3)	税込 646 円	「ヤンニョム×チーズ」
	調理麺	ヤンニョムまぜうどん	税込 497 円	「ごま油×ヤンニョム」
	お惣菜	ねぎだれで食べる旨辛たまご	税込 333 円	「にんにく×ごま油」
		ピリ辛ヤンニョムチキン	税込 333 円	「コチュジャン×にんにく」
10月22日 (火)	おにぎり	悪魔のおにぎり	税込 138 円	「天かす×天つゆ×青のり」
		辛旨コーン&ツナマヨネーズ	税込 167 円	「コチュジャン×ごま油」
	寿司	ヤンニョムチーズキンパ	税込 397 円	「ヤンニョム×チーズ」
	調理パン	ガーリックチーズサンド (※3)	税込 365 円	「ガーリック×チーズ」
	店内調理品	伝説のすた井屋監修 豚スタミナにんにく丼	税込 646 円	「にんにく×半熟玉子」

(※3)「ナチュラルローソン」除く



【上段左から】：「悪魔のおにぎり」、「辛旨コーン&ツナマヨネーズ」、「ヤンニョムチーズキンパ」、「チーズマグマチャーハン」、「ヤンニョムまぜうどん」
【下段左から】：「ガーリックチーズサンド」、「ねぎだれで食べる旨辛たまご」、「ピリ辛ヤンニョムチキン」、「伝説のすた井屋監修 豚スタミナにんにく丼」

ローソンは今後も、お客様のニーズに応える商品の開発を目指してまいります。

【この資料に関するお問い合わせ先】

株式会社ローソン 広報部 TEL：03-5435-2773
東京都品川区大崎 1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー

商品特長

画像	特長
	<p>■「悪魔のおにぎり」(税込 138 円) <やみつきになるポイント> : 「天かす×天つゆ×青のり」</p> <p>昆布・枯れ節を低温で煮出した後に椎茸・荒節を加えて高温で煮出す二段仕込み旨だし製法を用いた白だしで炊いたご飯に、いか天入りで旨味が効いた天かす、青のり、天つゆを混ぜ込んだおにぎりです。</p>
	<p>■「辛旨コーン&ツナマヨネーズ」(税込 167 円) <やみつきになるポイント> : 「コチュジャン×ごま油」</p> <p>ツナマヨとコチュジャンで辛みをつけたコーンを中具にしたおにぎりです。ご飯には、コチュジャン、牛だし、ごま油香る韓国のりを混ぜ込み、辛さと旨味を効かせました。</p>
	<p>■「ヤンニョムチーズキンパ」(税込 397 円) <やみつきになるポイント> : 「ヤンニョム×チーズ」</p> <p>コチュジャンを混ぜ込んだごはん、チーズを合わせたチーズキンパです。レンジアップすることで、とろけるチーズの食感をお楽しみいただけます。</p>
	<p>■「チーズマグマチャーハン」(税込 646 円) ※10月21日(月)発売 ※ナチュラルローソン除く <やみつきになるポイント> : 「ヤンニョム×チーズ」</p> <p>にんにくを効かせたキムチチャーハンの上に、チーズと甘辛いヤンニョムソースをかけました。レンジアップすることで、とろけるチーズの食感をお楽しみいただけます。</p>
	<p>■「ヤンニョムまぜうどん」(税込 497 円) ※10月21日(月)発売 <やみつきになるポイント> : 「ごま油×ヤンニョム」</p> <p>風味豊かなごま油の香りと甘辛いヤンニョムソースの味わいが楽しめるまぜうどんです。具材には、ごま油風味のわかめ、辛味が効いたあげ玉、卵黄をトッピングしました。</p>



■「ガーリックチーズサンド」(税込 365 円)

※ナチュラルローソン除く
くやみつきになるポイント> : 「ガーリック×チーズ」

ホットサンドをイメージして、食パンにガーリックバターソースを塗り、チーズ、ハム、フライドガーリックをサンドしました。レンジアップすることでチーズが溶け、とろりとした食感をお楽しみいただけます。



■「ねぎだれで食べる旨辛たまご」(税込 333 円)

※10月21日(月)発売
くやみつきになるポイント> : 「にんにく×ごま油」

煮卵の上に、にんにく、ごま油、たまねぎ、ねぎ、オイスターソースなどを合わせた特製だれをかけたお惣菜です。おかずやおつまみとしてお楽しみいただけます。



■「ピリ辛ヤンニョムチキン」(税込 333 円)

※10月21日(月)発売
くやみつきになるポイント> : 「コチュジャン×にんにく」

コチュジャン、にんにく、唐辛子、トマトケチャップ、水あめなどを使用したヤンニョムだれを絡めた旨辛チキンです。甘辛い味わいがクセになります。



■「伝説のすた井屋 豚スタミナにんにく丼」(税込 646 円)

※「まちかど厨房」を展開している全国のローソン店舗で販売。
(約 9,400 店 : 2024 年 9 月末時点)

くやみつきになるポイント> : 「にんにく×半熟玉子」

「すた丼」をイメージして、おろしにんにくが効いた醤油ベースのタレで味付けしたジューシーな豚肉をお店で炊いたご飯の上にのせました。トッピングの半熟たまごを崩して食べることで、マイルドな味わいをお楽しみいただけます。

【伝説のすた井屋】

旨味を閉じ込めたジューシーで柔らかな豚バラ肉に“秘伝のニンニク醤油ダレ”を絡めて、高火力と鍋を操る職人技で一気に炒め上げた「すた丼」が人気のチェーン店です。