

報道関係各位
2024年11月13日

8年連続認定

**おにぎりブームに合わせた、専門店監修の“おにぎりに合う”スープなど
お求めになりやすい価格とサイズのスープ7品を発売**
11月19日(火)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、11月19日（火）から順次（※1）、全国のローソン店舗（13,995店：2024年10月末時点、「ローソンストア100」を除く）で、お求めになりやすい価格とサイズで、おにぎりなどとの買い合わせが楽しめるスープ7品を発売いたします。

（※1）11月19日(火)に2品、11月26日(火)に3品、12月3日(火)に2品発売

<発売商品画像(イメージ)>



<11月19日(火)発売>
「おにぎり浅草宿六監修
こだわり味噌の豚汁」
(税込 351円)



<11月19日(火)発売>
「おにぎり浅草宿六監修
花椒香る担々スープ」
(税込 351円)



<11月26日(火)発売>
「8種具材のポトフ」
(税込 351円)



<11月26日(火)発売>
「旨辛ユッケジャンスープ」
(税込 351円)



<11月26日(火)発売>
「鶏肉のフォー」
(税込 351円)



<12月3日(火)発売>
「ごま油香るもちもち餃子スープ」
(税込 351円)



<12月3日(火)発売>
「鶏つくねの和風生姜スープ」
(税込 351円)

ローソンでは、スープは11月が最も売り上げが高く（※2）、他の商品とのご購入が多い商品です。特におにぎりと一緒に購入されるお客様が約4割と最も多くなっています（※3）。また、おにぎりについては2023年の消費支出額が10年前と比べ約5割増となり（※4）、ローソンでも売上高が3年連続で伸長するなど、人気が高まっていることから、今回“おにぎりに合う”スープをはじめとする、おにぎりと一緒に求めになりやすい商品を開発しました。従来の商品よりサイズを変更し価格を約2割下げています。

（※2）2023年1月～12月の当社「スープカテゴリー」月別販売データから

（※3）2024年10月の当社「スープカテゴリー」買い合わせデータから （※4）総務省統計局 家計調査結果から

今回は昨年より種類を2品増やし、和・洋・中・エスニックの選べる7品を品揃えしました。11月19日（火）発売の「おにぎり浅草宿六監修 こだわり味噌の豚汁」（税込 351円）と「おにぎり浅草宿六監修 花椒香る担々スープ」2品は、おにぎり専門店「おにぎり浅草宿六」がコンビニエンスストアのオリジナル商品としては初めて監修した商品です。




ローソンはこれまでも他の商品と組み合わせて買いやすい小容量のパスタやラーメンなどのシリーズを発売してまいりました。主に揚げ物、サラダ、デザートと一緒に購入されることが多く、30代～40代女性のお客様を中心に好評いただきました。

ローソンは今後も、お客様のニーズに対応した商品を開発・発売してまいります。




【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



<11月19日発売>

商品画像(イメージ)	商品詳細	監修店舗情報
	<p>おにぎり浅草宿六監修 こだわり味噌の豚汁(税込 351円) おにぎり専門店「おにぎり浅草宿六」に監修いただいた、おにぎりに合う豚汁です。複数種類の味噌をブレンドし、豚肉と野菜の旨みが溶け込んだスープと、刻んだ青ネギと白ネギの風味が合わさることで、一緒に食べるおにぎりのお米の甘さを引き立てており、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。</p>	
	<p>おにぎり浅草宿六監修 花椒香る担々スープ(税込 351円) おにぎり専門店「おにぎり浅草宿六」に監修いただいた、おにぎりに合う担々スープです。豆板醤などの4種の醤(ジャン)と、鶏の旨みを感じられるスープです。練りごま、花椒オイルを合わせることで実現した、コクがありながらピリッとした痺れる辛味がおにぎりとの相性抜群です。</p>	<p>「おにぎり浅草宿六」 東京浅草で1954年から続くおにぎり屋さんです。大釜で炊いたコシヒカリを香ばしい江戸前の海苔で包み、厳選素材を使った東京のおにぎりを、寿司屋のようなカウンタースタイルで提供しています。</p>

<11月26日発売>

商品画像(イメージ)	商品詳細
	<p>8種具材のポトフ(税込 351円) キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、人参、かぼちゃ、コーン、蓮根、ウインナーの8種の具材が入ったポトフです。スープには、コンソメ、チキンとポークのブイヨン、香味野菜ペーストを加え、肉と野菜の旨みを感じられます。</p>
	<p>旨辛ユッケジャンスープ(税込 351円) 牛骨だしの旨みと、コチュジャンの辛みが特長のユッケジャンスープです。具材にはラー油で和えた牛バラ肉のスライス、白ネギ、人参、たけのこ、春雨、たまごを使用し、彩りと食感もお楽しみいただけます。</p>
	<p>鶏肉のフォー(税込 351円) 米粉の麺(フォー)と、鶏のガラスープとナンプラー、ハーブを合わせたあっさりとしていながら旨みのあるスープです。具材には鶏肉・もやし・ねぎ・紫たまねぎを使用しています。</p>

<12月3日発売>

商品画像(イメージ)	商品詳細
	<p>ごま油香るもちもち餃子スープ(税込 351 円) 鶏肉と豚肉の旨みがたっぷり楽しめる、もちもち食感の皮を使用した餃子スープです。ごま油を加えた鶏ガラスープと、ご飯に合う濃い味付けの餃子をお楽しみいただけます。</p>
	<p>鶏つくねの和風生姜スープ(税込 351 円) 和風醤油だしベースで生姜が効いた、あっさりとしたキレのあるスープです。具材には白菜、レンコン、ゴボウなどの野菜を使用し、シャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。</p>