



## セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年4月16日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

セブン-イレブンから“ごわモチ食感”の

「冷しブタまぜ麺」が新発売！

～4月15日（火）から発売～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松文彦）は、冷たい麺類の新商品「冷しブタまぜ麺」を全国（一部地区除く）のセブン-イレブンで4月15日（火）から順次発売します。

日に日に気温が高まるこれからの季節に登場するのは、ガツンとくるにんにくマヨがやみつきになる「冷しブタまぜ麺」です。豚骨醤油ベースのまぜタレに、茹でたまやしとキャベツ、刻みにんにく炒め、チャーシューと複数の具材を盛りつけ。もっちり感をプラスした特製の“ごわモチ食感”の太麺は、食べ応え満点です。

### 冷し中華を超える『新たな冷たい麺の“定番”』に！

今回目指したのは、春から夏にかけての定番メニュー・冷し中華を超える「新たな冷たい麺の定番商品」。麺やタレのこだわりはもちろん、茹でたまやしとキャベツにチャーシュー、さらに刻みにんにく炒めと魚粉をふりかけ、パンチのある冷しまぜ麺に仕上げました。



## セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

### 「冷しブタまぜ麺」の3つのこだわり



#### ■ 「冷しブタまぜ麺」

価格：630 円（税込 680.40 円）

発売日：4 月 15 日（火）～順次

発売エリア：全国（一部地区除く）

#### (1) ”ごわモチ食感”の太麺

国産小麦 100%使用の中力粉、強力粉を組み合わせ、硬さと弾力にこだわりました。もっちりとした太麺は食べ応えがあり、全粒粉入りで小麦本来の香りも楽しめます。

#### (2) 背徳感のまぜダレ

濃厚な豚骨醤油ベースのタレを選定。冷たくても美味しく食べられるよう豚白湯に清湯ガラスープを組み合わせ、濃厚ながらも食べ進みのよいタレに仕上げました。

さらに、にんにく、魚粉、胡椒に、別添のマヨネーズでパンチのある味わいに。

#### (3) 麺を覆う山盛り具材

茹でたまやしとキャベツ、チャーシューが、弾力のある麺と相性抜群。しっかりと混ぜてお召し上がりください。

#### 担当者コメント

今回の『冷しまぜ麺』は、工場にて独自の配合で仕上げたごわモチ麺と、豚骨醤油ベースのタレが特長のこだわりの一品です。刻みにんにく炒め、魚粉、胡椒を盛りつけ、さらにマヨネーズを加えることで食欲を刺激する味わいに仕上げております。食べ応えのある十分なボリューム感をお楽しみください。



## セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

---

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※予定数が終了又は諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合も  
ございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。