

**全国の名店監修「うまい麺」4 種類が続々登場！
「さっぽろ純連」監修の冷し味噌担担麺、
「大阪王将」監修の五目あんかけ焼そばを 5 月 13 日（火）から発売
～定番の冷し麺もおいしくリニューアル！～**

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、「さっぽろ純連監修 冷し味噌担担麺」554 円（税込 598 円）や「大阪王将監修 五目あんかけ焼そば」599 円（税込 646 円）など、有名店が監修する「うまい麺」を 2025 年 5 月 13 日（火）から全国のファミリーマート約 16,200 店で発売いたします。さらに、冷し中華、そば、うどんなどの夏の定番の冷し麺をリニューアルし、同日より順次発売いたします。

※商品によって発売日が異なります。



■有名店監修「うまい麺」は冷し麺 2 種に焼きラーメン、あんかけ焼そばも仲間入り！

本格的な暑さに備えた冷し麺に加え、ガッツリ食べたいニーズにも応えたバリエーションを拡充した名店が監修する 4 種類の「うまい麺」を展開いたします。第一弾は、ファミリーマートではおなじみのコラボレーションとなっている北海道を代表する味噌ラーメンの名店「さっぽろ純連」監修の「冷し味噌担担麺」と、昨年「絶品！とろたま弁当」で天津炒飯を発売し人気を博した「大阪王将」監修の「五目あんかけ焼そば」を発売いたします。

5 月 20 日（火）から発売する第二弾では、福岡天神の人気とんこつラーメン店「Shin-Shin」店主監修の「博多焼きラーメン」、つけ麺ブームの火付け役と称される「頑者」監修の「冷し魚介豚骨まぜそば」を発売いた

します。バリエーション豊かな名店監修の「うまい麺」シリーズをぜひお楽しみください。

■夏の定番冷し麺をリニューアル！

さらに、夏の定番の冷し麺カテゴリは、麺、具材、つゆとそれぞれのバランスの黄金比を追求し、おいしくリニューアルいたします。

「定番！特製醤油だれ 6種具材の冷し中華」は、麺にたんぱく値の高い国産中強力粉を配合してコシをアップし、つゆは濃度を上げたほか、ごま油の香りがしっかりと感じられる仕立てにしました。

「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」は、麺に弾力に優れた北海道産中力粉や北海道産準強力粉を配合してコシをアップしました。つゆはだしの旨みを強化するため、昆布だしと鰹節だしの抽出温度を見直しました。

「石臼挽きそば粉使用 ざるそば」は、そば粉の粗挽き比率を調整することで歯切れの良い麺にしたほか、そばつゆは醤油のシャープな香りを感じられるような味わいにリニューアルしています。

【商品詳細】

	【商品名】さっぽろ純連監修 冷し味噌担担麺 【価 格】554 円（税込 598 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 13 日（火） 【内容】札幌の人気ラーメン店「さっぽろ純連」監修の冷し担担麺です。コシのある中太麺に、さっぽろ純連監修の味噌と胡麻の香ばしい風味が広がる特製だれを合わせました。具材として花椒の香りをきかせた肉そぼろをはじめ、もやし、ゆで卵などをトッピングしています。
	【商品名】大阪王将監修 五目あんかけ焼そば 【価 格】599 円（税込 646 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 13 日（火） 【内容】中華専門店「大阪王将」監修のあんかけ焼そばです。大阪王将の特製だれを使用した、醤油とオイスターソースベースのあんが、野菜や海老、卵そぼろなどの様々な具材と絡まります。麺は、2 回に分けて炒めることで、香ばしさとモチモチ感を楽しめるように仕上げました。
	【商品名】頑者監修 冷し魚介豚骨まぜそば 【価 格】554 円（税込 598 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 20 日（火） 【内容】つけめんブームの火付け役「頑者」監修のまぜそばです。コシのある中太麺に、頑者の人気メニューのつけめんのたれを再現した濃厚な味わいに仕上げました。魚介だし、豚ガラスープなどを合わせたたれが、チャーシュー、もやし、メンマなどの具材や麺によく絡む、ガッツリとした食べ応えに仕上げました。

	【商品名】Shin-Shin 店主監修 博多焼きラーメン 【価 格】510 円（税込 550 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 20 日（火） 【内容】福岡天神の行列店「Shin-Shin」店主監修の焼きラーメンです。「Shin-Shin」でも人気の博多屋台の名物料理焼きラーメンを発売いたします。とんこつベースの濃厚スープにウスターソースを合わせ、「Shin-Shin」ならではのラードのコクや魚介の風味を感じられる味わいに仕立てました。麺はすすりやすい細麺を使用しました。
	【商品名】定番！特製醤油だれ 6 種具材の冷し中華 【価 格】536 円（税込 578 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 13 日（火） 【内容】王道の美味しさを追求した冷し中華は、中華麺に国産中強力粉を加えることでコシをより感じられるように仕立てました。さらに、特製スープはごま油の比率をアップして香ばしい風味を向上。今年は麺やほかの具材とも調和するように、細切りカットの豚ももチャーシューをトッピングしてこだわりの冷し中華に仕上げました。 ※中部地区および宮崎県・鹿児島県・沖縄県では一部商品の仕様が異なります。
	【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】399 円（税込 430 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 20 日（火） 【内容】北海道産中力粉と北海道産準強力粉を配合することでコシをアップさせリニューアルしました。昆布だしと鰹節だしをそれぞれ異なる温度で抽出し、だしの旨みがより感じられ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：北海道・関東・東海 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
	【商品名】石臼挽きそば粉使用 ざるそば 【価 格】417 円（税込 450 円） 【発売地域】全国 【発売日】2025 年 5 月 27 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。そば粉の粗挽き比率をアップして歯切れの良いそばにリニューアルしました。さらに製造工程を見直すことで、醤油のシャープな香りがより感じられるようになった専用のそばつゆでお召し上がりください。

※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。

※宮崎県・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。

■「うまい麺」のこだわりポイント、定番冷し麺のリニューアルポイントをイラストで解説！

このたび発売する名店監修の「うまい麺」4 種類の味付けや具材、麺のこだわりに加え、冷し中華、うどん、そばの定番 3 種類のリニューアルポイントを収めたイラストを公開いたします。商品写真では伝えきれないそれぞれのこだわりにご注目ください。



＜キャンペーン情報＞

■めん類購入で次回めん類全品に使える 50 円引きクーポンをプレゼント

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 円引きになるレシートクーポンをプレゼントいたします。

発券期間：2025 年 5 月 13 日（火）～2025 年 5 月 26 日（月）

使用期間：2025 年 5 月 13 日（火）AM7:00～2025 年 6 月 2 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

■名店監修うまい麺登場記念！フォロー＆リポストキャンペーン

ファミリーマート公式 X をフォローし、対象の投稿をリポストしていただくと「ファミマルさっぽろ純連監修濃厚味噌ラーメン」カップ麺 1 ケースと全国の大阪王将店舗で使える「大阪王将餃子お試し券」が抽選で 20 名さまに当たるキャンペーンを実施します。さらに「#ファミマのうまい麺食べたい」をつけて投稿すると当選確率がアップします。

キャンペーン期間：2025 年 5 月 13 日（火）～2025 年 5 月 19 日（月）

■あなたが食べたい名店監修麺を教えて！フォロー＆リプライキャンペーン

ファミリーマート公式 X をフォローし、「#ファミマのうまい麺をおすすめしたい」をつけて対象の投稿にリプライをしていただくと QUO カード 10,000 円分が抽選で 10 名さまに当たるキャンペーンを実施します。

キャンペーン期間：2025 年 5 月 20 日（火）～2025 年 5 月 26 日（月）

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、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り上げている味噌ラーメンは、根しよ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。

■大阪王将について

1969 年 9 月、大阪の京橋で創業した餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。2024 年に創業 55 周年を迎え、「地域に暮らす全体的にお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の味」として、そして「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を提供してまいります。

<https://www.osaka-ohsho.com/>

■頑者について

2000 年創業、埼玉県川越市に本店を構えるつけめんの専門店です。口コミで人気が広がり、つけめんブームの火付け役として今では東京や神奈川にも進出し 10 店舗以上営業しています。創業から変わらぬこだわりを守り、頑者の進化はこれからも続いていきます。

■Shin-Shin について

福岡市中央区天神で 2003 年に誕生した地元で愛されているラーメン店です。伝統的な博多ラーメンの製法と、屋台での長年の経験を活かし、あっさりとした豚骨スープと手間暇かけたチャーシュー、そして極細のストレート麺が特徴の「博多純情らーめん」という独自のメニューを提供しています。