



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

2025 年 6 月 24 日

株式会社セブン - イレブン・ジャパン

麺・スープ・具材のすべてに徹底的にこだわった
「中華蕎麦 とみ田」監修の「濃厚豚骨魚介冷しつけ麺」を
6 月 24 日（火）より発売



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：阿久津知洋）は、「中華蕎麦 とみ田監修 濃厚豚骨魚介冷しつけ麺」を 6 月 24 日（火）から全国のセブン - イレブンで順次発売します。

千葉県松戸市にある「中華蕎麦 とみ田」は、ラーメンイベント「大つけ麺博」の日本一決定戦で 3 連覇を達成、『業界最高権威 TRY 認定第 14 回 ラーメン大賞 2013-2014』で大賞に輝くなど、数々の受賞歴を持つ人気店です。

セブン - イレブンでは 2009 年以来、数々の監修商品を発売してきました。そしてこのたび、人気の「冷しつけ麺」がさらにおいしく進化します。

小麦の風味豊かな極太麺、濃厚な味わいがクセになる豚骨魚介スープ、肩ロースチャーシュー、煮玉子など、麺・スープ・具材、すべてに徹底的にこだわった一品です。



セブン - イレブン商品 PRESS RELEASE

「中華蕎麦 とみ田監修 濃厚豚骨魚介冷しつけ麺」



■「中華蕎麦 とみ田監修 濃厚豚骨魚介冷しつけ麺」

価格：648 円（税込 699.84 円）

発売日：6 月 24 日（火）～順次

販売エリア：全国

食べ応えのある全粒粉入りの極太麺と、濃厚な豚骨魚介スープの組み合わせが食欲をそそります。

「唐辛子ペースト」で辛さを調整しながら召し上がっていただくのがおすすめです。

(1) 麺

・全粒粉入りの小麦粉を使用し、噛むほどに小麦の風味が広がるもちもちとした食感の極太麺に仕上げました。

(2) スープ

- ・濃厚な味わいがクセになる、魚粉の風味が際立つ豚骨魚介スープ。
粕酢を加え、まろやかな酸味とコクが楽しめる味わいです。

(3) 具材

- ・肩ロースチャーシューは、何度も試作を重ねて完成した渾身の一品。しっとりとした食感のチャーシューに仕上げました。
- ・煮玉子は、燻製醤油で味付けしました。

※地域により規格が異なります

上質な空間と味が楽しめる「中華蕎麦 とみ田」

「食を通して世界中のお客様にかけがえのないひと時を提供すること」を目指し、心を込めて誠心誠意、渾身の逸品を作り続ける「中華蕎麦 とみ田」。「中華蕎麦 とみ田」で提供されるメニューは、代表の富田氏が、より良い一杯を追求し真摯に細部までこだわり抜き丁寧に生み出された逸品です。こだわり抜いて磨き上げた超濃厚豚骨魚介スープは 20 時間以上じっくり煮込んだ凝縮スープで、濃厚なのにあっさりとした上品な味わい。自家製極太麺は、厳選した上質な国産小麦のみを使用し、特等粉クラスなど数種類をブレンド。小麦の甘みと粘りのある唯一無二の麺が楽しめます。

これまで数々の受賞歴があり、16 店舗（2025 年 9 月末にはタイ、ベトナムを含み 20 店舗予定）を展開する現在も、松戸本店では富田氏自らが厨房に立ち、一杯一杯こだわりと想いを込めて調理しています。



セブン - イレブン商品 *PRESS RELEASE*

担当者コメント

セブン - イレブンでは 2009 年に初の「中華蕎麦 とみ田」監修つけ麺を発売。以来、セブンプレミアム ゴールド 金のシリーズ豚骨魚介つけめん、冷しつけ麺、デカ豚ラーメンなど、数々の商品を監修していただき販売してきました。今回もその豊富な知見を活かし、極太麺と濃厚スープがクセになる、暑い夏にぴったりの商品に仕上げていただきました。手軽にセブン - イレブンで購入できる名店の味を、ぜひお楽しみください。

※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。