



2026年1月21日

予約の取れない大人気ラーメン店「飯田商店」が監修 「白ごまの分離と融合 担々麺」がセブン-イレブンに登場！

～白ごま玉と肉みそを溶かして味変できる担々麺が1月21日（水）から順次発売～



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、**完全予約制の大人気店「飯田商店」が手掛けた「飯田商店監修 白ごまの分離と融合 担々麺」**をセブン-イレブン店舗にて1月21日（水）から順次発売します。

本商品は、北海道産の強力粉を一部使用した「つるモチ」食感のコシのある麺が特長。濃厚な味わいの練りごまをたっぷりと使った香ばしくコクのあるスープは、隠し味に黒酢を加えることできっとした飲み口に仕上げています。

トッピングの「白ごま玉」と「肉みそ」を、溶きながら食べることで味の変化を楽しめる、セブン-イレブンでしか味わえない大人気店監修の「担々麺」を、この機会にぜひお楽しみください！

店舗では限定メニューの「担々麺」が税込699円で手軽に味わえる！



■飯田商店監修 白ごまの分離と融合 担々麺

価格：648円（税込699.84円）

発売日：1月21日（水）～順次

販売エリア：北海道、東北、関東、甲信越、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州

北海道産強力粉使用のこだわり「つるモチ」麺

麺には、飯田商店本店の自家製麺に使われる北海道産の強力粉を一部使用。つるりとした喉越しと、噛みしめるほどに国産小麦粉ならではの芳醇な甘みが広がります。モチッと弾むような力強いコシの食感をご堪能ください。

濃厚なのに後味すっきりのスープ

立ち昇るのは、白ごま本来の力強くも芳醇な香り。練りごまの濃密なコクがとろけ、後を追うように黒酢のまろやかな酸味を感じられます。隠し味の黒酢が、クリーミーな旨味を軽やかな後味へと昇華。絶妙なバランスが実現しました。

「白ごま玉」と「肉みそ」を混せて味変が楽しめる！



香辛料を深く研究してきた飯田商店だからこそ、香りと旨味が凝縮されたこだわりの「白ごま玉」と「肉みそ」をトッピングし、食べている途中で味変が出来るよう工夫。甜面醤の濃厚な甘みとコクに、クミンなどのスパイスがふわっと香り、一口ごとに食欲を刺激します。

飯田商店について



神奈川県足柄下郡湯河原町にある完全予約制の「飯田商店」。店主・飯田将太氏が 2010 年に開業。厳選した素材を使用した自然由来のスープは、澄んだ見た目ながら深い味わいが特徴。麺は、「厳選した国産小麦粉」を独自にブレンドし、しなやかなコシと小麦の香りを引き出すなど、細部にまでこだわりが込められています。

担当者コメント

大人気のラーメン店「飯田商店」監修の担々麺をご用意しました。練りごまをたっぷりと使った香ばしくコクのあるスープ、「白ごま玉」と「肉みそ」を混せて味変することで最後まで飽きさせずに食べられる、「飯田商店監修 白ごまの分離と融合 担々麺」をセブンイレブンでぜひお試しください！

※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。

※予定数が終了また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。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※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。