

ミシュランガイド東京が認めた名店「創作麺工房 鳴龍」より新メニュー登場!!

『セブンプレミアム 鳴龍 汁なし担担麺』

～3月16日（月）から全国のセブン&アイグループ各店で順次発売～

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一）は、3月16日（月）より『セブンプレミアム 鳴龍 汁なし担担麺』を全国のセブン&アイグループ各社の約21,500店舗（2020年2月末現在）にて順次発売いたします。

現在発売中の『セブンプレミアム 鳴龍 担担麺』は、2016年より4年連続で“ミシュラン一つ星”を獲得している「創作麺工房 鳴龍」の「担担麺」を再現した商品で、2016年の発売以降ご好評をいただいています。

今回新たに発売する『セブンプレミアム 鳴龍 汁なし担担麺』は、「創作麺工房 鳴龍」の店舗で3月16日より新メニューとして登場する「汁なし担担麺」をカップ麺で再現し、既存の「担担麺」と共に展開いたします。もっちりとしたノンフライ麺に、「創作麺工房 鳴龍」ならではの担担タレで上質な味わいに仕上げています。

セブン&アイ・ホールディングスでは、安全・安心な商品や幅広いサービスを通じて、お客様の日々の暮らしに豊かさを提供できるよう取り組んでまいります。

＜商品概要＞

『セブンプレミアム 鳴龍 汁なし担担麺』



- 価格：238円＋税
- 発売日：3月16日（月）より順次
- 発売店舗：全国のセブン&アイグループ各店（セブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークマート、ヨークベニマル等）約21,500店舗（2020年2月末現在）。
- 商品特長
 - ・「創作麺工房 鳴龍」店主が“いつかは挑戦したかった”という汁なしメニューを商品化。
 - ・麺はノンフライ麺を使用し、もっちりとした歯ごたえ。
 - ・味付けは、^{チーマージャン}芝麻醬・^{ラーユ}辣油の旨みにトマトペーストを加え^{ホアジャオ}花椒を効かせた「鳴龍」ならではの担担タレ。
 - ・挽肉・ネギを具材とし、特製のふりかけ（パセリ・フライドオニオン）で仕上げる魅惑の味わい。

＜ご参考＞

◎「創作麺工房 鳴龍」とは

「ミシュラン一つ星」を2016年から2019年まで4年連続で獲得しているラーメン専門店。代表メニューは「担担麺」で、同メニューを再現した『セブンプレミアム 鳴龍 担担麺』が、2016年より発売中。

「創作麺工房 鳴龍」の店舗でも、3月16日より新メニュー「汁なし担担麺」が登場予定。

以上