

2021年11月1日

名古屋の人気ラーメン店「らぁ麺 紫陽花(あじさい)」監修商品 ホット麺・おにぎりを発売 11月9日(火)より、中部地区のローソンで

株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」）は、中部地区（※）のローソン店舗（約1,600店：2021年9月末時点、「ローソンストア100」を除く）で、11月9日（火）より、名古屋市の人気ラーメン店「らぁ麺 紫陽花(あじさい)」監修のホット麺「らぁ麺 紫陽花監修 醤油らぁ麺」（税込598円）とおにぎり「らぁ麺 紫陽花監修 チャーシューおにぎり」（税込170円）を発売いたします。「らぁ麺 紫陽花」監修のコンビニエンスストアオリジナル商品の発売は、今回が初めてとなります。

（※）愛知県、静岡県、岐阜県、三重県（一部店舗を除く）、富山県、石川県、福井県（一部店舗を除く）



「らぁ麺 紫陽花監修 醤油らぁ麺」（税込598円）





「らぁ麺 紫陽花監修 チャーシューおにぎり」（税込170円）

「らぁ麺 紫陽花」は、2015年4月に愛知県名古屋市内で開店したラーメン店で、ブランド鶏から丁寧に抽出したスープをベースに生醤油を合わせ、ストレート麺を使用した「醤油らぁ麺」が看板メニューです。

今回の監修商品は、愛知県内で勤務するローソン社員が“人気店の味を身近なローソンで味わって頂きたい”との想いをきっかけに、店主に監修を打診し、コンビニ商品として発売に至りました。

■商品詳細

画像	商品情報
	<p>「らぁ麺 紫陽花監修 醤油らぁ麺」（税込598円）</p> <p>数種類の醤油を合わせた風味豊かなスープに、たっぷりの鶏油を加えた醤油ラーメンです。麺はストレート麺、具材には豚肩ロースのチャーシュー、蒸し鶏、煮玉子、メンマ、青ねぎを使用しています。</p>
	<p>「らぁ麺 紫陽花監修 チャーシューおにぎり」（税込170円）</p> <p>「らぁ麺 紫陽花」のサイドメニューである『炙り肉飯』をイメージしたおにぎり、甘辛い醤油たれで味付けしたチャーシューにねぎを加え、黒胡椒を効かせました。</p>

【この資料に関するお問い合わせ先】

株式会社ローソン 広報部 TEL: 03-5435-2773
東京都品川区大崎 1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー