

2021年12月7日

## 福井の人気ラーメン店「中華そば一力」監修商品 ホット麺・おにぎりを発売 12月14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10月末時点、「ローソンストア100」を除く）で、12月14日（火）より、福井県を代表する人気ラーメン店「中華そば一力」監修のホット麺「中華そば一力監修 チャーシュー麺」（税込598円）とおにぎり「中華そば一力監修 まかない飯のおにぎり」（税込170円）を発売いたします。

（※）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（小浜市、高浜町、美浜町、若狭町の店舗を除く）





「中華そば一力監修 チャーシュー麺」（税込598円） 「中華そば一力監修 まかない飯のおにぎり」（税込170円）

「中華そば一力」は、福井県敦賀市に本店があるラーメン店で、1950年代後半に屋台から始まり、1977年に現在の場所で開店しました。豚と鶏の骨と脂を用いた醤油味のスープに、中細のちぢれ麺が特長です。

今回の監修商品は、福井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><b>「中華そば一力監修 チャーシュー麺」</b> （税込598円）</p> <p>強力粉を配合したもちもちした麺を使用し、豚骨・鶏がら・魚介の旨味を効かせた醤油ベースのスープにブラックペッパーを加えました。具材には豚肩ロースのチャーシューをたっぷりのせています。</p>
	<p><b>「中華そば一力監修 まかない飯のおにぎり」</b> （税込170円）</p> <p>「中華そば一力」のラーメンをイメージしたスープで炊いたご飯のおにぎりです。ご飯にはブラックペッパーを加え、中具はチャーシュー、メンマ、紅ショウガを使用しています。</p>