

麺もスープも地域に合わせた味を追求！ ついに関東エリアでも販売開始！

～ **ポッポ** の醤油らーめんが全国6種類のおいしさで新登場！

2015年6月18日(木)スタート

イトーヨーカドーのフードコートなどに展開するファストフード店“ポッポ”（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8 / www.7fs-poppo.jp）では、2015年6月18日(木)に関東エリアの店舗で「醤油らーめん」の麺とスープを大幅にリニューアル致します。2015年6月4日(木)から関東エリア以外の店舗から始まった、らーめんの要となる「麺」と「スープ」を改良した新醤油らーめんをついにポッポ全店で

「醤油らーめん」は全国で6種類を展開！

各地域で好まれる味に合わせ、「醤油らーめん」を全国で6種類を展開致します。地域によってスープは5種類、麺も3種類ご用意し、それぞれのスープに合う仕立てにしました。

【関東】



449円(税込484円)

鶏と豚ガラの旨みと、昆布、かつお節、あさりの風味を味わうスープ。熟成させた麺のコシ、のど越しの良いちぢれ細麵を合わせました。

【北海道・東北】



399円(税込430円)

野菜の旨みと、にんにくの甘みが効いた焦がし醤油のコクのあるスープに、麩をトッピング。もちもちで食べごたえのある中太麵を合わせました。

【甲信越】



449円(税込484円)

背脂のコクと旨みの煮干しが効いた魚介スープにきざんだ玉ねぎをトッピング。熟成させたのど越しの良いちぢれ細麵を合わせました。

【東海】



449円(税込484円)

背脂のコクと旨みの煮干し風味の魚介スープにきざんだ玉ねぎをトッピング。麺は、スープがよく絡むストレート麵を合わせました。

【中京・大阪】



449円(税込484円)

鶏ガラと豚骨のダブルスープに、野菜や魚介等をバランスよく合わせたスープ。背脂の深いコクと甘みが、ストレート麵によく合います。

【明石以西】



449円(税込484円)

背脂でおいしさを閉じ込めた、深いコクと旨みが特徴の煮干し風味の魚介スープ。ストレート麵がスープとよく絡みます。

2015年6月4日(木)より、「味噌らーめん」もリニューアル致しました。また、地域限定で、これまで販売していなかった「とんこつらーめん」や「塩らーめん」も一部店舗で販売を開始しております。

◆販売店舗は公式ホームページよりご確認くださいませ。

<http://www.7fs-poppo.jp/pp/material.html>

※宇都宮店、五香店、若葉台店、アリオ上田店、豊橋店では、らーめん類を取り扱っておりません。

以上

■■ ポッポホームページ <http://www.7fs-poppo.jp> ■■
株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709