



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

2025年3月18日

株式会社セブン-イレブン・ジャパン

春の訪れに合わせ、セブン-イレブンの「冷たい麺」から

「ざるそば」「冷しぶっかけうどん」を

3月25日（火）よりリニューアル発売

～気温の上昇を踏まえ昨年より約1週間早くリニューアル！お花見のお供にも～



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：永松文彦）は、日ごとに暖くなるこれからの季節に合わせ、「ざるそば」と「冷しぶっかけうどん」を3月25日（火）より順次、全国のセブン-イレブンでリニューアル発売いたします。

嗜好（しこう）の変化に対応 さらにおいしく！

「ざるそば」と「冷しぶっかけうどん」は、だんだんと暖くなる「三寒四温」の時期に嗜好（しこう）が変化するのに合わせ、人気が高まる商品です。お花見の際にも楽しんでいただけるよう、昨年よりも約1週間早くリニューアルします。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

つるっと、しなやか「ざるそば」リニューアルの3つのポイント



■「ざるそば」 380円（税込410.40円）

発売日：3月25日（火）～

販売エリア：全国

※地域により規格が異なります。

(1) しなやかなのど越しのそば

麺に使用するそば粉は、「粗挽き」と「細挽き」をブレンドして使用。そばの強い香り
とつるっとしたしなやかなのど越しを追求しました。

(2) だしの旨味が広がるつゆ



つゆに使用している「だし」はモルディブ産の未凍結かつおをかつお節にして使用しており、雑味のないクリアな旨味が広がります。また、つゆは先味の力強い醤油香が際立つ味わいに変更し、そばの風味を引き立てます。

(3) つゆ用のカップが入って食べ易さアップ



新たに取り外し可能なつゆ用カップを入れました。本体容器と分けることで、より食べ易く改良いたしました。



セブン-イレブン商品 PRESS RELEASE

国産小麦粉を使った「冷しぶっかけうどん」リニューアルの3つのポイント



■「冷しぶっかけうどん」 340円（税込 367.20円）

発売日：3月25日（火）～順次

販売エリア：全国（一部地区除く）

※地域により規格が異なります。

(1) 国産小麦 100%使用 もっちり食感のうどん

麺に使用する小麦粉は厳選した国産小麦粉のみを使用しました。しなやかでもっちりした食感が特長です。

(2) だしの深みと甘みを感じるつゆ

つゆはかつおや煮干し、いわし、さば、昆布のだしを使用しており、だしの余韻が口中に広がります。

(3) 新たに青ねぎを追加

具材は新たに青ねぎを盛りつけました。その他には揚げ玉やわかめ、しょうがの定番具材でさっぱりとお召し上がりいただけます。

担当者のコメント

そばやうどん好きの方にご満足いただける味わいに仕上げ、商品のおいしさと価格を両立させました。これから暖かくなってくる中で、セブン-イレブンの「冷たい麺」を是非お召し上がりください。



セブン-イレブン商品 *PRESS RELEASE*

※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。

※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。

※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。