NEWS RELEASE



2007年6月8日

フライドチキンやコロッケ等、5 アイテムを取り扱い カウンター調理商品のテスト販売を開始 トランス脂肪酸を抑制した油を使用

~8月末までに約300店へ拡大~

株式会社セブン-イレブン・ジャパンは、店内で調理し、できたての商品を提供するファスト・フードの品揃えを強化するため、フライドチキンやコロッケ等、5 アイテムのテスト販売をこの 6 月中旬より開始し、2007 年 8 月末までに各地域のセブン-イレブン約 300 店に拡大してまいりますので、お知らせいたします。

これらの商品は、セブン-イレブン店内にフライヤー(揚げ物用調理什器)を新たに設置し、心筋梗塞等を引き起こすとされるトランス脂肪酸を抑制した油で揚げた商品を、その場で提供するもので、お客様の即食性に対応する商品として展開してまいります。

記

テスト商品 5 アイテム (価格: 税込)



和風鶏唐揚げ4個 180円



牛肉コロッケ 80円



アメリカンドッグ 105円



フライドチキン 126円



フライドチキン (モモ) 165 円 フライドチキン(モモ)は一部店舗での取扱い

実施店舗 :6月中旬より順次拡大し、8月末までに各地域のセブン-イレブン 約300店でテスト販売を実施

店舗によりテスト商品の取扱いは異なります。

今後の予定:テスト販売の状況を検証の上、今後の展開等について検討予定

フライヤーについて

安全性を第一に考え、什器を設計

店内へ油煙・臭いが逃げないよう、サイドフードや換気設備とともにフライヤーを 設置

商品の味、品質の観点から「畜肉用」「コロッケ用」と、フライヤーを分けて設置 廃油を入れるペール缶、フライ用のカゴ、トング等の関連備品は、フライヤー 周辺に収納が可能



フライヤー

陳列・保管什器について

お客様にとって、見やすく選びやすい什器(従来の陳列什器と比べ大型化) 保温性に優れ、美味しさや鮮度維持を実現 簡便な清掃方法で清潔さが保てる什器



陳列・保管什器

(サイズ:幅900 mm×奥行き550 mm×高さ700 mm)