

2018年2月9日

さくらやいちごを使用した「春スイーツフェア」を開催 『桜もち』『さくらもち』等7アイテム 2月13日（火）より全国のセブン-イレブンにて順次発売

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：古屋 一樹）は、「春スイーツフェア」としてスイーツ7品を2月13日（火）から全国のセブン-イレブン 20,033店（2018年1月末現在）で順次発売いたします。

本フェアでは、暦の上でも春めいてくる立春の季節を迎え、桜やいちごを使用したスイーツをご用意いたしました。大好評の「もち」シリーズの新フレーバー『さくらもち』は、桜風味のレアチーズを入れた春らしい味わいに仕上げました。

この時期定番の商品として、北海道十勝産小豆を使用したこしあんと道明寺粉を使用したこだわりのスイーツ『桜もち』も登場します。

見た目にも華やかなセブン-イレブンの春スイーツをこの機会にぜひお楽しみください。

※一部取り扱いのない店舗もございます。



※写真はイメージです。

— 商品概要 —

※価格はすべて税込み



『春のご褒美パフェ』 298 円

- ◆発売日：2月13日（火）より順次発売
※長野県、山梨県、近畿、鳥取県一部は2月20日（火）より、北海道は2月27日（火）より順次発売
- ◆販売エリア：全 国
- ◆特 長：・春らしい、見た目にも華やかな苺のパフェ。
・苺のムースに「エグロワイヤル®」を使用したカスタード、ホイップクリームを重ね、苺のモンブラン、味のアクセントにガトーショコラをトッピング。



『北海道十勝産小豆使用 桜もち』 130 円

- ◆発売日：2月13日（火）より順次発売
- ◆販売エリア：全 国
- ◆特 長：・北海道十勝産小豆を使用したこしあんを桜風味の道明寺粉を使用した餅で包んだ春の定番和菓子。
・道明寺粉を蒸し、粒感もしっかりと残しながら、もっちりとした食感に仕上げました。
・桜の塩漬けを盛り付け、見た目からも春らしさを感じられる一品。



『ふわもちさくら和むれっと』 160 円

- ◆発売日：2月13日（火）より順次発売
※北海道は別規格。
- ◆販売エリア：全 国
(北陸、東海、関西、鳥取の一部を除く)
- ◆特 長：・人気の和風どら焼き「和むれっと」シリーズの桜味です。
・こしあん、桜風味のホイップクリーム、桜の塩漬けを盛り付けました。
・“ふわもち”食感のピンク色のどら焼生地で柔らかく包み込みました。



『さくらもこ』 140 円

- ◆発売日：2月20日（火）より順次発売
※九州一部は3月1日（木）より順次発売
- ◆販売エリア：全 国
- ◆特 長：・人気の「もこ」シリーズ初となる桜味の登場。
・セブン-イレブンのオリジナル配合のもっちりとしたシュー生地で桜風味のレアチーズを包み込みました。
・風味高いクリーミーな味わいに仕上げました。



『もちとろ さくらみるく』 100円

- ◆発売日：2月20日（火）より順次発売
※北海道は2月27日（火）より順次発売
- ◆販売エリア：全 国
- ◆特 長：・人気の「もちとろ」シリーズ初となる桜味。
・とろけるような食感のもち生地で桜風味のミルクホイップクリームを包んだ、口どけの良いなめらかな味わい。
・桜とミルクの相性がよく、程よい甘さと“とろとろ”な食感が口いっぱい広がります。



『苺の生ガトーショコラ』 180円

- ◆発売日：2月27日（火）より順次発売
- ◆販売エリア：全 国
- ◆特 長：・「生ガトーショコラ」シリーズで初となる苺味です。
・濃厚なガトーショコラ生地の上に、苺チョコクリームを重ね、ホワイトチョコレートソースで見た目の可愛らしさを演出しました。
・苺とチョコレートの組み合わせが楽しめます。



『桜モンブランと宇治抹茶の和ばふえ』 298円

- ◆発売日：2月27日（火）より順次発売
- ◆販売エリア：全 国（北海道を除く）
- ◆特 長：・黒糖寒天に抹茶ムースを重ね、桜風味のモンブランに、白玉、つぶあん、さくらんぼを盛り付けました。
・仕上げに桜の塩漬けを添えて見た目にも春らしい和風のパフェ。

※写真はイメージです。

以上