

2011年5月17日

### 原料・製法にこだわり、専門店同様のおいしさを実現！ セブン-イレブンのオリジナルスイーツが生まれ変わります & 新スイーツ『ふわふわぱふサンド』を発売

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 最高執行責任者<COO>：井阪 隆一）は、オリジナルスイーツのクリームと生地をより美味しく改良し、8アイテムのリニューアルを実施いたしました。そして、5月17日（火）より、上質なクリームとふわふわのシフォン生地を組み合わせた新オリジナルスイーツ『ふわふわぱふサンド』を全国のセブン-イレブン 13,250 店（4 月末現在）にて順次発売いたします。

#### セブン-イレブン オリジナルスイーツ こだわりポイント

- ★こだわり①「ホイップクリーム」  
～ミルクの風味、コクを味わえる、口どけの良いホイップクリーム～
- ★こだわり②「カスタードクリーム」  
～原材料の品質を見直し、なめらかさと口どけを追求したカスタードクリーム～
- ★こだわり③「生地(シュー・ロール等)」  
～クリームの美味しさを引き立てる、口どけの良い生地～

セブン-イレブンでは、“手軽に本格スイーツを味わえる”をコンセプトに、オリジナルスイーツを展開、こだわりの北海道産生クリームを使用する等、上質なクリームの美味しさと品質を追求したスイーツを取り揃えています。商品は全国 17 カ所のセブン-イレブンの専用工場で製造し毎日お届けしています。また、製造、物流、販売の各過程で温度管理を徹底することで、専門店同様の口どけが良くミルク感の強いホイップクリームを実現。「安全・安心」はもとより、美味しさを追求した上質なスイーツの提供を可能にしております。



<セブン-イレブンオリジナル  
スイーツ ラインナップ>

## — 商品概要 —

### 新商品



商品名：『ふわふわぱふサンド』

価格：130円（税込）

販売日：5月17日（火）より順次発売

販売目標：約600万個（1ヶ月）

ふわふわのシフォン生地にかスタードホイップとカスタードクリームをたっぷりサンドしたオリジナルスイーツです。セブン-イレブンの専用工場で、2種類の生地ベースを作り、手作業で混ぜ合わせ、フォン生地本来のふわふわとした食感の本格的な生地に焼き上げました。生地の隠し味として蜂蜜を加えることで優しい甘さに仕上げています。美味しさを最大限に引き出した上質なクリームをたっぷりお楽しみいただけます。

#### <商品のポイント>

- ① 2つのおいしいクリームをたっぷり味わえる（商品全体の約60%がクリーム）
  - ・ミルク風味の北海道産クリームを加えた、口どけの良いカスタードホイップクリーム
  - ・口どけの良さとなめらかさを追求したカスタードクリーム
- ② クリームに合わせた専用のふわふわ生地
  - ・口どけが良く軽い食感、卵黄と隠し味の蜂蜜が美味しさのポイント

### 代表的なりニューアル商品



商品名：『3つのヒミツ！極上ロール』

価格：150円（税込）

発売日：2011年5月10日

累計販売数：約4,000万個 ※リニューアル前  
（2010年4月21日～2011年4月）

北海道産クリームをたっぷり使用したロールケーキです。クリーム、生地ともに原料や製法を改良し、より美味しく生まれ変わりました。ミルク感の強さと口どけの良さが特長のホイップクリームと卵黄を加えてココ味を増したしっとりロール生地を組み合わせました。ホイップクリームとロール生地の上に塗った、なめらかさと口どけを追求したカスタードクリームが隠し味になっています。

#### <リニューアルのポイント>

- ① ミルク感が強く口どけの良い、こだわりのホイップクリーム
- ② 原材料の小麦粉を見直し、なめらかさと口どけを追求したカスタードクリーム
- ③ 卵黄を加え、ココ味を増したしっとりロール生地

以上