

“さっくり” “しっとり” “ふんわり” “もっちり” とした生地を実現 『SEVEN CAFÉ Donut (セブンカフェドーナツ)』 全面刷新

ドーナツの原料、製法から見直し、新たな食シーンを提案

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、店内のレジカウンターの専用什器で提供するドーナツ『SEVEN CAFÉ Donut (セブンカフェドーナツ)』を1月19日(火)よりリニューアルし、全国にて展開いたします。

本リニューアルでは、それぞれのドーナツの特徴に合わせ、全ての原料、製法を見直し、より食感と美味しさにこだわりました。一例として、『チョコ&ナッツドーナツ』は、生地に、口どけの良いこだわりの小麦粉を使用し、湯種※を入れることで“ふんわり、もっちり”な食感を実現しました。さらに、手作業でのトッピング工程により、

味わいと食感の変化が楽しめるドーナツに仕上げています。また、昔から馴染みのある人気の揚げパン『ツイストドーナツ(メープル風味)』など新メニューで新たな食シーンを提案いたします。

専用工場の優位性を最大限活かし、チームマーチャンダイジングの開発体制を強化することで、より価値ある商品に仕上げた『セブンカフェドーナツ』の味わいをお楽しみください。

※小麦粉を熱湯で捏ねたもの。湯種を入れることで保湿性が高くなり、もっちりした食感になる。



— 商品概要 —

| | | | | | |
|-----------------|------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|----------------------|
| | | | | | |
| チョコ&ナッツ ドーナツ | カスタークリーム ドーナツ | チョコオールド ファッション | きなこドーナツ (豆粉・豆乳・おから入り) | 濃厚キャラメル ドーナツ | ツイストドーナツ (メープル風味) |
| 税込 130円 | 税込 120円 | 税込 100円 | 税込 100円 | 税込 138円 | 税込 110円 |

『チョコ&ナッツドーナツ』 121円(税込130円)

生地は、こだわりの小麦粉を使用。ヘーゼルナッツチョコクリームと口どけの良いミルクチョコをコーティング。更に、くるみとアーモンドを盛付け。

『カスタークリームドーナツ』 112円(税込120円)

生地は、こだわりの小麦粉を使用。工場で作ったホイップクリームに卵の風味豊かなカスタードを混ぜた「特製カスタークリーム」を入れました。

『ツイストドーナツ(メープル風味)』 102円(税込110円)

メープルのシートを折り込んだ生地を一つ一つ丁寧に手作業でねじったツイストドーナツ。メープルの豊かな風味が楽しめる仕立て。