

6月16日は和菓子の日

2016年6月14日

## クリームをたっぷり使用した和スイーツ 『ふわっとろ くりいむわらび(黒蜜入り)』 6月14日(火)より全国発売

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、とろけるような柔らかい食感が特徴の『ふわっとろ くりいむわらび(黒蜜入り)』を、6月14日(火)よりセブン-イレブン18,768店(5月末現在)で順次発売いたします。

『ふわっとろ くりいむわらび(黒蜜入り)』は、黒蜜をホイップクリームで包み、さらに、わらび餅で包んだ3層の和スイーツです。“ふわっ”ととろけるような柔らかい食感のわらび餅と、黒蜜の濃厚な甘み、口どけのよいホイップクリームのハーモニーが味わえる商品です。

今、和スイーツに生クリームやレアチーズ等を使用した“洋スイーツの要素が入った和スイーツ”が人気となっております。セブン-イレブンは専用工場の優位性を活かし、オリジナルのレシピで製造。また温度管理を徹底し、チルド温度帯を保つことで、素材本来の味わいが楽しめる商品を展開しております。

今後も、本格的な味わいを“手軽に”“身近に”お召し上がりいただけるよう努めてまいります。

### — 商品概要 —

新商品

## 『ふわっとろ くりいむわらび(黒蜜入り)』



価格：93円(税込100円)

発売日：6月14日(火)以降順次発売

販売店舗：北陸・中京・近畿を除く  
全国のセブン-イレブン

特長：◇黒蜜をホイップクリームで包み、さらにわらび餅で包んだ3層の和スイーツ。  
◇さっぱりと口どけのよいホイップクリームを専用工場で作成。  
◇“ふわっ”ととろけるような柔らかい食感のわらび餅で包み、きなこをまぶした仕立て。

### ■セブン-イレブンの和スイーツについて■




◇2004年よりチルド(冷蔵)温度帯で販売を開始

◇チルド温度帯で保存することで、日持ちをさせるために不必要な余分な甘さを抑えることが可能

◇素材の持つ本来の味わいを楽しめる商品

■セブン - イレブンのおすすめ和スイーツ

(商品名、価格、発売地域)

商品名	特 長
 <p>『たっぷりあんこ&amp;クリーム生どら』 204 円 (税込 220 円) 北陸・中京・近畿を除く全国 ※6 月 14 日 (火) 以降順次発売</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ふんわりとした食感の生地に、粒あんとホイップクリームをたっぷりサンドした生どら焼</li> <li>・ コクのあるのホイップクリームを専用工場で製造</li> <li>・ 生地製造には、専門店で用いる“銅板”を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げ。</li> </ul>
 <p>『つるるん水ようかん』 121 円 (税込 130 円) 北陸・中京・近畿を除く全国</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ なめらかなこしあんに小豆をすりつぶしたペーストを加えることで、より小豆の風味を感じられる水ようかん。</li> <li>・ 白ざら糖を使用し、よりすっきりとした味わい。</li> </ul>
 <p>『おもちもちり 塩豆大福』 121 円 (税込 130 円) 北海道・北陸・中京・近畿を除く全国</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ もち米を蒸して杵でつくことで、コシのあるもっちりとしたおもちの大福。</li> <li>・ 少し塩味をきかせた赤えんどうを混ぜ込み、ごろごろとした豆の食感を楽しめる仕立て。</li> </ul>

以上