

2017年8月29日

“スイーツの秋”はいかが？

### 「秋の収穫祭スイーツフェア」開催！ 『宮崎紅のさつまいもこ』『秋の味覚 お芋とほうじ茶の和ぱふえ』等6品登場！ 8月29日（火）より全国にて順次発売

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、9月の秋口に合わせて「秋の収穫祭スイーツフェア」を、8月29日（火）より全国のセブン-イレブン（7月末現在19,638店）で開催いたします。

本フェアは、濃厚で甘みのあるさつまいも「宮崎紅」を使用した『宮崎紅のさつまいもこ』やさつまいもとの相性の良いほうじ茶を組み合わせた『秋の味覚 お芋とほうじ茶の和ぱふえ』等、秋に旬の芋・栗・かぼちゃを贅沢に使用したスイーツ6品を順次発売いたします。

セブン-イレブンでは、今後も季節に合わせた素材をふんだんに使用した商品の品揃えを拡充してまいります。※一部、取扱いのない店舗もございます。



※画像はイメージです

— 商品概要 —

※価格は全て税込み



『濃厚かぼちゃプリン』 200円

- ◆発売日：8月29日（火）以降順次発売
- ◆販売エリア：全国
- ◆特長：
  - ・濃い黄色が特長のかぼちゃを使用した色鮮やかなプリン。
  - ・かぼちゃにホイップクリームを合わせる事で滑らかな舌触りのプリンに仕上げました。
  - ・滑らかなかぼちゃプリンにホイップクリームを盛り付けました。



『どらソフト(イタリア栗の和もんぶらん)』 150円

- ◆発売日：8月29日（火）以降順次発売
- ◆販売エリア：全国（北海道・北陸・東海・関西除く）  
※東北は9月19日（火）以降順次発売
- ◆特長：
  - ・米粉を入れたもちもち生地を巻いた見た目が特長の「どらソフト」シリーズとモンブランを組み合わせた和洋折衷スイーツ。
  - ・モンブランは、風味豊かなイタリア栗を使用。
  - ・イタリア栗と白餡を合わせたクリームと、ホイップクリームを生地で包みました。



『宮崎紅のさつまいもこ』 140円

- ◆発売日：9月5日（火）以降順次発売
- ◆販売エリア：全国（東北、千葉県除く）
- ◆特長：
  - ・人気の「しろもこ」シリーズとさつまいもを合わせたスイーツ。
  - ・さつまいもは、濃厚な甘さが特長の宮崎紅を使用。ふんわりもちっとしたスイーツに最適です。
  - ・シュー生地は、色鮮やかな紫色にし、さつまいものような見た目に仕上げました。



『秋の味覚 お芋とほうじ茶の和ばふえ』 298円

- ◆発売日：9月5日（火）以降順次発売
- ◆販売エリア：全国（北海道除く）
- ◆特長：
  - ・秋の味覚のさつまいもとほうじ茶を組み合わせた和洋折衷パフェ。
  - ・ほうじ茶寒天を入れたほうじ茶ムースに、白玉、安納芋の芋餡、お芋のグラッセを盛り付けました。
  - ・様々な食感のお芋とほうじ茶の相性の良い仕立てが味わえます。



『秋の収穫祭パフェ』 298 円

- ◆発売日：9月12日（火）以降順次発売
- ◆販売エリア：全国
- ◆特長：
  - ・風味豊かなイタリア栗のムースとホイップクリームの上に、モンブラン、芋ホイップ、かぼちゃのチーズケーキを盛り付け。
  - ・さつま芋、栗、かぼちゃを使用した1つで秋の味覚を存分に堪能できるパフェ。



『なると金時の和スイーツポテト』 150 円

- ◆発売日：9月12日（火）以降順次発売
- ◆販売エリア：全国  
※北陸・東海・関西は9月19日（火）以降順次発売
- ◆特長：
  - ・甘みが特長の鳴門金時を使用した和スイーツ。
  - ・鳴門金時にホイップクリーム等を入れて、練り上げて仕上げたスイーツポテトは、さつま芋の濃厚な風味を味わえます。

以上