

2017年9月28日



セブン-イレブンの「ハロウィンスイーツフェア」開催！ 『かぼちゃのモンブラン』『ひとくちパンプキンチーズ&ショコラ』等 8 品登場！ 10月3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、「ハロウィンスイーツフェア」を、10月3日（火）より全国のセブン-イレブン（8月末現在 19,851 店）で開催いたします。

本フェアは、ハロウィンのイメージである「かぼちゃ」「黒色」「装飾（デコレーション）」に合わせたスイーツを 8 品取り揃えました。モンブランケーキとして初めてかぼちゃと組み合わせた『かぼちゃのモンブラン』は、かぼちゃクリーム濃厚な風味を味わえます。『ひとくちパンプキンチーズ&ショコラ』は、ハロウィン限定柄のカップに一口サイズの 2 種類のケーキを詰め込んだ、家族や友人同士で一緒に召し上がれるシェアスイーツです。

今年のハロウィンは、セブン-イレブンのスイーツを是非ご賞味ください。



※ 画像はイメージです

— 商品概要 — ※価格は全て税込み

	<p>『もちもち生チョコクリームロール』 195 円</p> <p>◆発売日：10月3日（火）以降順次発売</p> <p>◆販売エリア：全国</p> <p>◆特長：もちもちとした食感が特長のロールケーキ。 ・ココアスポンジに、生チョコソースを塗り、生チョコとホイップクリームを合せ、濃厚な生チョコクリームを入れて巻き上げました。 ・食べやすいように3個に切り、小分けにして楽しめる仕立てに。</p>
	<p>『もっちりティラミスどら』 160 円</p> <p>◆発売日：10月3日（火）以降順次発売</p> <p>◆販売エリア：全国（北陸の一部を除く） ※関西は10月10日（火）以降順次発売</p> <p>◆特長：生地には、米粉を配合した、もっちりふんわりした食感のどら焼き。 ・チーズホイップは、マスカルポーネにクリームチーズを加えた濃厚なチーズが味わえる仕立て。 ・ほろ苦いコーヒーソース、ティラミスクリーム、ココアパウダーをどら焼き生地ではさんだ洋風どら焼き。</p>
	<p>『かぼちゃのモンブラン』 270 円</p> <p>◆発売日：10月10日（火）以降順次発売</p> <p>◆販売エリア：全国</p> <p>◆特長：濃厚なかぼちゃを使用したモンブラン。 ・クリーミーなかぼちゃクリーム、濃厚なかぼちゃペースト、ホイップクリーム、スポンジを組合わせたかぼちゃ尽くしの仕立て。</p>
	<p>『ざくざく食感 クッキー&クリームシュー』 150 円</p> <p>◆発売日：10月10日（火）以降順次発売</p> <p>◆販売エリア：全国（北海道を除く）</p> <p>◆特長：シュー生地の上にクッキー生地を乗せて焼き上げ、チョコをコーティングした、ザクザク食感が味わえるシュークリーム。 ・中のクリームには、バニラクリームにココアを使用したクッキーを入れたことでクリーミーな味わいに仕上げ。</p>

	<p>『かぼちゃとお芋の和ぱふえ』298円</p> <p>◆発売日：10月17日(火)以降順次発売</p> <p>◆販売エリア：全国 ※北陸・東海・関西は10月24日(火)以降順次発売</p> <p>◆特長： ・軽やかな味わいのかぼちゃムースに濃厚なかぼちゃホイップ、芋ホイップ、芋のグラッセ、白玉を盛り付けた和パフェ。 ・コクのあるかぼちゃムースとカラメル風味の寒天が相性の良い組み合わせ。</p>
	<p>『ひとくちパンプキンチーズ&ショコラ』450円</p> <p>◆発売日：10月24日(火)以降順次発売※8日間限定</p> <p>◆販売エリア：全国</p> <p>◆特長： ・ハロウィン限定柄のカップに一口サイズの2種類のケーキを盛り付け。 ・かぼちゃとチーズの味わい豊かなパンプキンチーズケーキと、チョコクリームを入れたカカオ香るガトーショコラが一度に味わえる、家族や友人とシェアも出来る仕立て。</p>

5日間限定

	<p>『黒猫チョコケーキ』328円</p> <p>◆発売日：10月27日(金)※5日間限定</p> <p>◆販売エリア：全国</p> <p>◆特長： ・ハロウィンのキャラクターとして人気の高い黒猫をイメージしたケーキ。 ・チョコクリームの中にバニラクリームを閉じ込め、食感のアクセントにチョコクッキーを入れた仕立て。</p>
	<p>『チョコクリームとえびすかぼちゃケーキ』328円</p> <p>◆発売日：10月27日(金)※5日間限定</p> <p>◆販売エリア：全国</p> <p>◆特長： ・ハロウィンの定番であるジャック・オー・ランタン(かぼちゃをモチーフにした飾り)をイメージしたケーキ。 ・北海道産のえびすかぼちゃと相性の良いチョコを組み合わせ、チョコチップ入りのチョコクッキーを入れたことで、食感も楽しめます。</p>

以上