

2006年10月18日

ー安心・安全！合成着色料・保存料を不使用！ー

2007年 セブン-イレブンのおせち料理

～素材にこだわった伝統おせちを取り揃えました～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO> 山口俊郎）は、2007年お正月の「おせち」の予約受付を、2006年10月23日（月）より開始しますのでご案内いたします。



『おせち三段重』17,000 円
商品サイズ
縦 19 cm・横 19 cm・高さ 5 cm 三段



『おせち二段重』12,500 円
商品サイズ
縦 19 cm・横 19 cm・高さ 5 cm 二段

1. 商品の特徴
- ①更なる具材の品質価値向上（基本素材ひとつひとつへのこだわり）
 - ②新しい具材の使用
 - 二段重→紅鮭の西京焼き、くるみの砂糖がけ、葉付き金柑、あわび煮、酢だこ
 - 三段重→子持ち昆布、れんこんの酢漬、鶏つくね、酢だこ、ほたての照焼き
 - ③新たな機能として、温めるとより美味しく召し上がっていただける具材は、電子レンジでの温めが可能な「カセット容器」を使用
 - ④少人数向けおせちの需要拡大に対応し、二段重の納品日を拡大
 - ⑤伝統的な日本の味の美味しさを追求したおせち
 - ⑥それぞれの素材を活かし、風味が感じられる味付け

2. 商品内容

- | | | |
|-------------|--|--|
| ①アイテム数 | 2アイテム（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県は3アイテム） | |
| ②価格帯（税込） | 12,500円 ～ 21,000円（昨年10,500円 ～ 15,750円） | |
| ③商品例 | | |
| ・「おせち二段重」 | 12,500円 | 少人数のご家族用に（祝箸2膳付き） |
| ・「おせち三段重」 | 17,000円 | 3～5人のご家族用に（祝箸5膳付き） |
| ・「豪華おせち二段重」 | 21,000円 | 少し大きめの白木模様の重箱（紙容器）を使用し
見た目にも高級感を演出。
（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県限定商品） |

3. 素材や調理法のこだわり（一例）

- ・「黒豆」 黒豆発祥の地である「丹波篠山産豆」を使用。素材の美味しさを活かしたふっくら仕上げ。
- ・「紅白蒲鉾」 高級魚であるグチのすり身を100%使用。しなやかな弾力を持つ、蒸し蒲鉾。
- ・「栗きんとん」 甘みの強い「なると金時いも」を100%使用。素材の甘さを活かした栗きんとん。
- ・「鶏つくね」 放し飼いされた「比内地鶏」を使用。ふんわりとした食感が特徴。

4. 実施店舗 セブン-イレブン全店 11,454店（2006年9月末現在）

- | | | | | |
|---------|----------|---------------|---|--------------|
| 5. お渡し日 | おせち二段重 | 12/31 (日) 受取分 | → | 12/27 (水) 締切 |
| | | 1/ 1 (月) 受取分 | → | 12/28 (木) 締切 |
| | おせち三段重 | 12/30 (土) 受取分 | → | 12/26 (火) 締切 |
| | | 12/31 (日) 受取分 | → | 12/27 (水) 締切 |
| | 豪華おせち二段重 | 12/31 (日) 受取分 | → | 12/27 (水) 締切 |
| | | | | |

6. 昨年販売実績 約15万個

以上