

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2006年10月18日

—安心・安全！合成着色料・保存料を不使用！—

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るための具材は、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	少し大きめな白木模様の重箱（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