

10 月下旬より  
順次拡大！

2007 年 10 月 10 日

## 唐揚げやフライドチキン等“できたて”の FF 商品を本格展開 2007 年度中に約 3,000 店舗に拡大

トランス脂肪酸を抑制した油を使用し、お客様の健康志向にも対応します！

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（代表取締役社長 最高執行責任者：山口俊郎）は、“できたて”“作りたて”のファスト・フードの品揃えを強化するため、唐揚げやフライドチキン、コロッケ等のテスト販売を本年 6 月より開始し現在約 300 店舗で実施しておりますが、本格展開の目途がついたため、今年度中に、販売店舗をセブン-イレブン約 3,000 店舗に拡大いたします。

記

### ＜フライヤー（揚げ物用調理什器）を使用した商品の本格展開について＞

#### 1. スケジュール

- 2007 年 10 月下旬より順次拡大 （全国展開）
  - ・ 1 ヶ月間に約 600～700 店舗へ順次フライヤー、新陳列・保管什器を導入、販売開始
- 2008 年 2 月末までに、フライヤー実施店舗を累計約 3,000 店舗に
- 2008 年度以降については、約 3,000 店舗での販売を検証した上で、さらなる展開を検討

#### 2. 販売予定商品

（価格：税込）

- 和風鶏唐揚げ 180 円
- ほくじゃがコロッケ 80 円
- ビッグアメリカンドッグ 105 円
- フライドチキン 126 円
- フライドチキン（モモ） 165 円

※ 店舗により商品の取扱いは異なります。

#### ★ 調理油について：

心筋梗塞等を引き起こすとされるトランス脂肪酸を抑制した油を使用いたします。



＜和風鶏唐揚げ＞

以上

## 【ご参考】

### ◆ フ라이어について

- ①安全性を第一に考え、什器を設計
- ②店内へ油煙・臭いが逃げないように、サイドフードや換気設備とともにフライヤーを設置
- ③商品の味、品質の観点から「畜肉用」「コロッケ用」と、フライヤーを分けて設置
- ④廃油を入れるペール缶、フライ用のカゴ、 tong 等の関連備品は、フライヤー周辺に収納が可能



フライヤー

### ◆ 新陳列・保管什器について

- ①お客様にとって、見やすく選びやすい什器（従来の陳列什器と比べ大型化）
- ②保温性に優れ、美味しさや鮮度維持を実現
- ③簡便な清掃方法で清潔さが保てる什器



陳列・保管什器

（サイズ：幅 900 mm×奥行き 550 mm×高さ 700 mm）

以上