

平成16年4月13日

オリジナル米菓『職人かたぎ』シリーズから 小容量サイズと進物タイプを新発売！！

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(東京都港区、代表取締役社長 最高執行責任者<COO>:山口俊郎)は、人気の高いオリジナル米菓『職人かたぎ』シリーズの小容量サイズ(価格:100～120円・税込)を4月14日(水)より、進物タイプ(価格:800円・税込)を4月28日(水)より、順次全国のセブン-イレブン10,299店(3月末現在)で発売いたします。

このたび発売いたします小容量サイズは、「いろいろな種類を食べたい」「新しい商品を試してみたい」「食べたい量だけ買いたい」「おいしい米菓を食べたい」というお客様のニーズにお応えして発売するもので、一度で食べることができるサイズになっております。お客様の好みに合わせて選べる楽しさを提供するために、各地区5アイテムずつ(地区により取扱い商品(は異なります)を発売し、従来のレギュラーサイズとの併売により品揃えを強化してまいります。まず4月14日(水)に関東で発売し、28日(水)に全地区で発売します。

また、進物タイプにつきましても、「ぜひ職人かたぎを手軽な贈り物としても使いたい」というお客様の手土産需要に対応した3種類の米菓の詰合せセットを2アイテム発売。4月28日(水)に埼玉と千葉を皮切りに、取扱いエリアを順次拡大し6月中旬には全店で販売いたします。今後も幅広いお客様のニーズに対応してまいります。

2002年11月より発売されている『職人かたぎ』シリーズは、

- (1) 国内産米に限定したこだわりの原材料
- (2) 各米菓メーカーの得意技術の活用
- (3) 好みに合わせ選べる幅広い品揃え

をコンセプトに作られたセブン-イレブンのオリジナル米菓シリーズです。

特に人気の「揚げおかき 塩味」は、開発にあたり専門店のおかき30種を見た目や食感、風味、油っばさなどを分析、数値化し、理想のおかきを具体的な数値で作り上げた、まさにこだわりのおかきで、発売から半年で約140万個販売し、現在でもトップ売筋商品になるなど、これまでも大変ご好評いただいております。

今年の4月7日(水)からは、発売当初の半透明なパッケージを一新し、高級感あふれる色使いのパッケージに商品それぞれのこだわりを明記し、セブン-イレブンのロゴマークをあしらひ、新しい売場イメージでさらにアピール度を高めております。

※価格は全て税込です。

(1) 小容量サイズ

- 職人かたぎ 揚げおかき塩味 小袋 120円 4/14～関東地区発売
4/28～その他の全地区発売
あっさりとした塩味と、さくとした食感の良さが特徴。
- 職人かたぎ 七味せん 小袋 100円 4/14～関東地区発売
4/28～その他の全地区発売
青のりや柑橘系の皮を使用した風味の良い七味と甘口の醤油だれの程好い辛さが特徴。
- 職人かたぎ げんこつ醤油味 小袋 120円 4/14～関東地区発売
コクのあるたまり醤油を使用した香ばしい醤油味。
- 職人かたぎ うにせん 小袋 100円 4/14～関東地区発売
北海道産うにを使用した特製だれを使用した風味の良さが特徴。
- 職人かたぎ 海苔せん 小袋 120円 4/14～関東地区発売
風味の良い海苔とコクのある醤油だれの相性が良い。
- 職人かたぎ げんこつサラダ味 小袋 120円 4/28～関東地区を除く全地区で発売
あっさりとした塩味。程好い歯ごたえが特徴。
- 職人かたぎ 明太子せん 小袋 100円 4/28～関東地区を除く全地区で発売
明太子だれの風味の良さが特徴。
- 職人かたぎ 胡麻せん 小袋 100円 4/28～東北・東海・甲信越・関西地区で発売
黒胡麻をたっぷり使用した香ばしい醤油味が特徴。
- 職人かたぎ えびかきもち 小袋 100円 4/28～北海道・中国・九州地区で発売
瀬戸内産えびをたっぷり練りこんだえびの風味の良さと軽い食感が特徴。

(2) 進物タイプ

- 職人かたぎ 詰合せ(赤) 800円 4/28～ 埼玉・千葉
揚げおかき塩味、揚げおかき醤油味、げんこつサラダ味の詰合せ
- 職人かたぎ 詰合せ(青) 800円 4/28～ 埼玉・千葉
揚げおかき塩味、げんこつ醤油味、豆もちの詰合せ



以上