



素材にこだわった本格チルド和菓子シリーズ誕生 『七色茶屋(なないろちゃや)』新登場!!

~6/16(火)“和菓子の日”に合わせて新発売~

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>井阪 隆一）は、2009年6月16日（火）の“和菓子の日”（※）に合わせて、セブン-イレブンオリジナルのチルド和菓子シリーズ『七色茶屋(なないろちゃや)』を東北・関東甲信越・北陸・東海地区のセブン-イレブン全店舗（5月末現在約8100店）にて発売いたします。今回は和菓子の中でも特に人気の高い5品を取り揃えました。

コンビニエンスストア業界ではセブン-イレブンのみの「チルド和菓子」（2004年12月より発売開始）の優位性を活かすことで、不要な添加物を削除し、素材の味を引き出すことができました。

※“和菓子の日”とは：全国和菓子協会が1979年に制定した記念日。平安時代、疾病よけと健康招福を願って6月16日に和菓子を神前に供えたのが始まりとされている。

記

1. シリーズの概要

- (1) シリーズ名称 :『七色茶屋(なないろちゃや)』
- (2) 発売日 :2009年6月14日(日)
- (3) 発売アイテム数 :5アイテム(当初)
- (4) 発売店舗数 :約8100店(東北・関東甲信越・北陸・東海地区)

2. 商品の概要



- (1) 商品名 :七色茶屋 ひと口 こくうまみたらし団子
- 価格 :140円
- 商品特徴 :口の周りを汚さずに食べられるように、1串に2玉ずつ挿した、食べやすい形状。国産丸大豆醤油を使ったコクと旨みの強いタレが特徴。



- (2)商品名 :七色茶屋 ひと口 甘さすっきりこしあん団子
- 価格 :140円
- 商品特徴 :口の周りを汚さずに食べられるように、1串に2玉ずつ挿した、食べやすい形状。しっかりとした食感に見直した団子に、甘さすっきりのこしあんを絡めた串団子。



(3)商品名：七色茶屋 さっぱり塩豆大福こしあん

●価格：120円

●商品特徴：北海道産小豆を使った上品な甘さのあんを、なめらかな生地で包んだ豆大福。塩味をきかせた生地と赤えんどう豆の食感が味のアクセント。



(4)商品名：七色茶屋 もちっとわらび餅

●価格：150円

●商品特徴：国産わらび粉を使用した、もっちりとした食感が魅力のわらび餅。原料にこだわったコクのある甘さの黒蜜を別添。専用のピック入り。



(5)商品名：七色茶屋 冷やしそんざい

●価格：260円

●商品特徴：丁寧に炊き上げることで小豆の粒感を残した甘さ控えめのあんを、たっぷり味わえる冷やしそんざい。もちもちとした食感の餅玉を6個トッピング。

【チルド和菓子の優位性】

約10℃に温度を一定に保つことで、日持ちをさせるために必要な添加物の低減や甘さを抑えることが可能。

そのため、素材の持つ本来の味わいを楽しめる、安全・安心な商品です。

また、生地の見直しを行うことにより、チルドにすることでの「硬くなる」というデメリットを改善することができました。

以上