

上質な『おせち』を
「近くて便利な」セブン-イレブンで！

販売数量 最大級の約 15 万個！（昨年実績） 素材を厳選し、丁寧に作り上げたこだわり『おせち』 ～全国のセブン-イレブンで予約受付開始～

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、このたび、2011 年おせちの予約受付を全国のセブン-イレブン 12,925 店舗（9 月末現在）で開始いたしましたのでお知らせいたします。日本全国から素材を厳選して、お客様からのご意見も踏襲し、具材の味付け、調理方法の見直しを実施。年末年始の伝統料理としておめでたい縁起もの素材を使用する等、今年もシチュエーションに応じたこだわりおせち 3 商品を展開してまいります。

記

<セブン-イレブンの『おせち』へのこだわり>

- (1) **お渡し日前日のお重詰め**
おせちの具材をお客様へお渡しする前日に、1 品 1 品、手作業で丁寧に
お重詰め
- (2) **冷蔵（チルド）のおせち**
素材を活かした冷蔵（チルド）おせち。冷凍品ではない為、解凍の手間なく、
そのまま食卓へ
- (3) **産地にこだわった厳選素材**
丹波篠山産の「黒豆」、三陸産の「いくら」、明石産の「真だこ」等、日本全国
の厳選素材をふんだんに使用
- (4) **おいしさだけでなく、安心・安全も**
セブン-イレブン店頭で販売している弁当や惣菜同様、おせちにおいても、
合成着色料や保存料は不使用
- (5) **徹底した衛生管理**
原材料の生産履歴や加工場の衛生管理にはセブン-イレブン独自の基準を
設け、厳しくチェック
- (6) **インターネットでの予約も可能**
おせち全商品を始め、年末年始に合わせた商品もセブン-イレブンネットで
注文、店舗での受け取りが可能

1. 各商品の概要 （価格は税込）

- (1) 商品名：「おせち三段重」 （品目数：37 品目）

価 格：15,750 円

特 長：産地へこだわり、日本の銘柄素材を使用。
毎年一番の人気商品。

定番・伝統
おせち

【こだわりの使用具材の一例】

- ① 鹿児島県産 ぶり照り焼き
- ② 丹波篠山産 黒豆
- ③ 明石産 真だこ酢漬
- ④ 栗きんとん（なると金時芋使用）
- ⑤ 三陸産 いくら醤油漬
- ⑥ 比内地鶏の肉団子



(2) 商品名：「加賀屋監修 おせち三段重」
(品目数：34 品目)

価 格：21,000 円

特 長：能登半島和倉温泉の名旅館「加賀屋」。
海の幸、山の幸をふんだんに盛り込み、
伝統的な調理法が活かされたおせち。

贅沢
おせち

【使用具材の一例】

- ① 富山湾産 白エビ佃煮
- ② 北陸産卵の伊達巻
- ③ ぶりの珠洲塩（すずしお）焼
- ④ 棒だらの旨煮
- ⑤ 日本海産蛭いかの黒造り
- ⑥ 松風焼き



(3) 商品名：「おせち二段重」 (品目数：26 品目)

価 格：9,800 円

特 長：高齢化や世帯人数の減少等、小容量のニーズ
に対応。人気の定番おせちが2～3人用の
サイズでお手頃な価格に。
味・品質にこだわりながら、三段重おせちの
人気具材をセレクトして盛り付け。

少容量
おせち



2. 予約受付期間・商品お渡し日

商品名	予約受付期間	商品お渡し日
おせち三段重	10月11日（月）～12月28日（火）まで	12月30日（木）
加賀屋監修 おせち三段重	（12月30日（木）お渡しは12月27日（月）まで）	12月31日（金）
おせち二段重		

以 上

セブン-イレブンホームページはこちら <http://www.sej.co.jp/>
セブン-イレブンネットホームページはこちら <http://www.711net.jp>