

2011年10月7日

皆様にご愛顧いただき、昨年販売実績17万個！
本格・上質・こだわりのおせちを「近くて便利」なセブン-イレブンで。

2012年度セブン-イレブンの『おせち』

素材の美味しさを最良な調理方法で引き出しました。

10月10日(月・祝)より全国のセブン-イレブン 13,590店で予約開始

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：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、10月10日（月・祝）より、味と品質に徹底的にこだわった『おせち』の予約受付を全国のセブン-イレブン 13,590店（9月末現在）にて開始いたします。

2012年度の『おせち』は、伝統的な料理として縁起を大切にした具材を選定したほか、産地にもこだわり、素材を厳選いたしました。さらに一品一品の具材の味付け、調理方法を見直し、素材の美味しさを最大限に引き出しています。また、今年は“極め尽くした”素材と技で仕上げた「極尽 寿 おせち二段重」（税込 31,500円）を新たにラインナップに加え、たっぷりと手間ひまをかけたおせちご提供してまいります。

記

◆セブン-イレブンの『おせち』のこだわり

●こだわりの素材・調理・仕上げ

「鹿児島県産ぶりの照り焼き」

身の締まり、脂のノリが格別なブリを、こだわりのタレでじっくり漬け込み、遠赤外線と近赤外線のふたつの火力で焼き上げました。

「丹波篠山産黒豆」

丹波黒豆の老舗「小田垣商店」の熟達した職人が一粒一粒丁寧に選別した良質な丹波篠山産の黒豆を、じっくり丁寧に炊き上げました。



遠赤外線と近赤外線による「ブリの照り焼き」

●お渡し前日のお重詰め

おせちをお渡しする前日に、手作業でお重詰めを行っており、さらに新鮮な味わいと美味しさを損なわないために、冷凍せずに冷蔵状態でお渡しいたします。



手作業による「丹波篠山産黒豆」の選別工程

●安心・安全

徹底した鮮度管理や衛生管理を実施しており、保存料や合成着色料は使用しておりません。

【商品概要】『おせち二段重』(二～三人前) 10,500円(税込)
 『おせち三段重』(三～四人前) 15,750円(税込)
 『加賀屋監修 おせち三段重』(三～四人前) 21,000円(税込)
 『極尽 寿 おせち二段重』(三～四人前) 31,500円(税込)

【注文方法】全国のセブン-イレブン店舗

【予約受付開始】10月10日(月・祝)

【予約受付締切】商品お渡し日が12月30日(金)の場合: 12月27日(火)
 商品お渡し日が12月31日(土)の場合: 12月28日(水)

※『極尽 寿 おせち二段重』は、商品お渡し日は12月31日(土)のみ18時以降のお渡し

◆主な商品の詳細について



商品名:『**極尽 寿 おせち二段重**』

特長: より上質な食材を使用し、手間ひまをかけた
14,000個限定販売のプレミアムなおせち。

品目数: 26品目

具材: 丹波篠山産黒豆
 栗きんとん(なると金時芋使用)
 鹿児島県産ぶりの照り焼き
 海老の艶煮
 ローストビーフ
 三陸産あわびの姿煮
 比内地鶏の肉団子
 蒸しズワイガニ(爪、脚) 等



商品名:『**おせち三段重**』

特長: 各地から厳選した素材を使用。
毎年一番人気の商品。

品目数: 27品目

具材: 丹波篠山産黒豆
 栗きんとん(なると金時芋使用)
 鹿児島県産ぶりの照り焼き
 九州産黒豚角煮
 比内地鶏の肉団子
 三陸産いくら醤油漬
 北海道産(噴火湾)帆立の照り焼き
 瀬戸内海産真だこ酢漬け 等

※参の重の煮物は、復興の願いを込めて「出航の船」をイメージして盛り付け

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

以上