



今年の恵方は「南南東」

## 新登場の銘店監修商品から定番商品までを取り揃えました セブン-イレブンの「恵方巻」予約受付開始

～全国の店頭およびWEBにて12月26日（月）より～

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：永松 文彦）は、2023年の節分に向けた「恵方巻」の予約受付を、2022年12月26日（月）より開始いたしました。

2023年の恵方巻は、新たな銘店監修商品や、より美味しさを追求したリニューアル商品等、5種6品を取り揃え、幅広い世代のお客様に楽しんでいただける商品ラインアップといたしました。今回初となる鮨の銘店「銀座久兵衛」の監修商品は、同店の代表的な「太巻き」の具材をベースに、味わいのアクセントに三つ葉といくらを加えたセブン - イレブンでしか味わえないオリジナルの巻寿司に仕上げました。また、2022年の恵方巻として初登場した肉の老舗「柿安」監修の牛すき煮を具材にした巻寿司は、牛すき肉を約1.5倍に増やし、更に食べ応えのある商品にリニューアルしています。定番具材や海鮮具材を使用した恵方巻も製造工程の見直しを行い、より美味しさを追求しました。

お客様のニーズに合わせてお選びいただける商品提案を通じて、節分イベントを盛り上げてまいります。

### ＜商品概要＞

◆恵方巻のサイズ 「レギュラーサイズ」 （約）直径4.5cm 長さ13cm  
「ミニサイズ」 （約）直径4.5cm 長さ8.5cm



予約限定



予約限定



商品名：『銀座久兵衛監修 恵方巻』

価 格：1,050円（税込1,134円）

具 材：焼き穴子、玉子焼き、胡瓜、ボイル海老、椎茸煮、三つ葉、いくら

特 長：

- ・酢飯、具材、海苔の全てを厳選した、鮨の銘店「銀座久兵衛」監修商品。
- ・酢飯には同店と同じお酢を使用し、具材1つ1つの調理工程も踏襲したこだわりの恵方巻。

※サイズはレギュラーサイズ

商品名：『柿安監修 黒毛和牛の牛すき恵方巻』

価 格：800円（税込864円）

具 材：牛肉、厚焼き玉子、胡瓜

特 長：

- ・上質な脂と肉本来の旨みが楽しめる黒毛和牛の牛すき煮を中具にした恵方巻。
- ・柿安伝統の「タレ」を使用し、肉の味わいを引き出した牛すき肉を、前回よりも約1.5倍增量し、より食べ応えを感じられる商品。

※サイズはミニサイズ



**商品名：『七品目の幸福恵方巻』**

**価 格：**レギュラーサイズ 460 円

(税込 496.80 円)

ミニサイズ 320 円 (税込 345.60 円)

**具 材：**厚焼き玉子、かんぴょう、胡瓜、穴子、椎茸、おぼろ、蓮根

**特 長：**

- ・セブン - イレブンの恵方巻の定番商品。
- ・原材料や調理工程を見直し、食感良く仕上げた具材にリニューアル。

※レギュラーサイズは3本入り 1,380 円 (税込 1,490.40 円) もご用意。



**商品名：『海の幸恵方巻』**

**価 格：**645 円 (税込 696.60 円)

**具 材：**サーモン、厚焼き玉子、いくら、胡瓜、ボイル海老、まぐろたたき、大葉

**特 長：**

- ・厳選した海鮮具材をバランスよく使用した贅沢な海鮮恵方巻。

※サイズはミニサイズ



**商品名：『海老とツナのサラダ恵方巻』**

**価 格：**360 円 (税込 388.80 円)

**具 材：**海老マヨネーズ和え、厚焼き玉子、カニカマツナマヨネーズ和え、胡瓜

**特 長：**

- ・幅広い世代に人気の海老マヨネーズ和えやカニカマのツナマヨネーズ和えを具材にしたサラダ恵方巻。

※サイズはミニサイズ

**<予約期間とお渡し日>**

**予約期間**

2022年12月26日（月）10:01

～

2023年1月29日（日）

**お渡し日**

2023年2月1日（水）～2月3日（金）

**<予約方法>**

店頭レジ

(パンフレットをご用意しています)

または WEB にて

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります。

以上