

2018年12月3日

「ふんわり」と「しっとり」食感を実現 白い生地のロールパン 2商品を新発売！

全国のセブン-イレブンにて、12月4日（火）より順次発売

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：古屋 一樹、以下：セブン-イレブン）は、白いパン生地を使用した『ふんわりコッペのたまごサラダロール』『ふんわりコッペのコンビーフポテトロール』の2商品を、12月4日（火）から全国のセブン-イレブン 20,700 店（2018年11月末現在）で順次発売いたします。

本商品では、生地の配合を見直し低温で焼き上げることで、生地の白さと「ふんわり」「しっとり」した食感を実現しました。具材は、口当たりの良いセブン-イレブンオリジナルの「たまごサラダ」や、赤身が多い牛もも肉を使用した「コンビーフ」等、素材本来の美味しさが味わえる商品となっております。

セブン-イレブンは、今後も専用工場だからこそ出来る、こだわりの素材と製法を用いた商品を開発してまいります。

◇白いロールパン生地のこだわり

【食感】 焼成温度を低くすることで、見た目も白く“ふんわり”した食感を実現。

さらに、生地の配合も見直すことで保水性を向上した“ふんわり”生地。

【味わい】 小麦本来の自然な甘味が特長。

※一部店舗では取扱いのない場合がございます。



『ふんわりコッペのたまごサラダロール』

価格：121円(税込130円)

特長：

たまごサラダには、「こだわりたまご」※と、オリジナルの穀物酢によりまろやかな酸味を感じる専用マヨネーズを使用。

※「こだわりたまご」は、親鶏へ与えるエサからこだわり、鮮やかな色の黄味と濃厚なコクと旨みが特長の専用卵。

『ふんわりコッペのコンビーフポテトロール』

価格：147円(税込158円)

特長：

- ・コンビーフは、赤身が多い牛もも肉を真空調理により、しっとりと柔らかく仕上げ。
- ・ポテトサラダには、ブラックペッパーで味にアクセントを加え、コンビーフと味の一体感のある仕立て。



以上