

2018 年 11 月 15 日



セブン-イレブンの定番スイーツがクリスマス仕様になって登場 ひと足早く期間限定のクリスマススイーツを発売！

～11 月 20 日（火）より全国のセブン-イレブンにて順次発売～

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）は、クリスマスシーズンに合わせたスイーツを全国のセブン-イレブン 20,622 店（2018 年 10 月末現在）にて 11 月 20 日（火）より順次発売いたします。

今回発売する商品は、セブン-イレブンで人気の定番商品をクリスマス仕様にアレンジした、期間限定で販売するスイーツです。赤や白、緑等のクリスマスカラーをモチーフにした、見た目にも華やかなスイーツが 4 品登場いたします。

クリスマスのワクワク感を一層盛り上げるセブン-イレブンのスイーツを、ぜひご賞味ください。

※一部取り扱いのない店舗もございます。

【商品概要】

	<p>『苺ソースのミニかまくら』 275 円（税込 297 円）</p> <p>◆発売 日： 11 月 20 日（火）より順次発売</p> <p>◆特 長： ・セブン-イレブンのクリスマスケーキとして毎年人気の「かまくら」が、ミニサイズで登場。 ・エグロワイヤル®を使用したコクのあるババロアと、特製の苺ソースをスポンジで包み、全体を北海道産のクリームで包んだ贅沢な仕立て。</p>
	<p>『かまくらもち』 140 円（税込 151 円）</p> <p>◆発売 日： 11 月 20 日（火）より順次発売</p> <p>◆特 長： ・クリスマスケーキとして人気の「かまくら」と、もちっとした生地が大好評の“もち”を初めて掛け合わせた、オリジナルスイーツのコラボレーション商品。 ・エグロワイヤル®を使用した濃厚なカスタードババロアクリームと、甘酸っぱい苺クリームを 2 層仕立てにすることで、「かまくら」の味わいを再現。</p>
	<p>『イタリア栗 15%増量！濃厚モンブラン』 275 円（税込 297 円）</p> <p>◆発売 日： 11 月 27 日（火）より順次発売</p> <p>◆特 長： ・従来のモンブランクリームの栗を 15%増量することで、より濃厚で贅沢な味わいを実現したモンブラン。 ・小麦の中心部のみ的小麦粉を使用することでふんわり食感に仕上げたスポンジケーキに、栗の甘露煮を漬したマロンペーストと、北海道産のクリームを合わせた仕立て。</p>
	<p>『口どけなめらか濃厚宇治抹茶プリン』 185 円（税込 199 円）</p> <p>◆発売 日： 11 月 27 日（火）より順次発売</p> <p>◆特 長： ・宇治抹茶を贅沢に使用した、風味豊かで口どけのよいプリン。 ・宇治抹茶プリンは濃厚でなめらかな仕立てにすることで、抹茶ホイップクリームと相性の良い仕立て。 ・クリスマスカラーの緑を和洋折衷のスイーツで表現。 ・味のアクセントとなるカラメルソース入り。</p>

【ご参考】

クリスマスを彩る、様々な好みに合わせてお楽しみいただける個食ケーキの品揃え
～12月19日（水）より7日間限定販売～



【商品名】

サンタさんケーキ

バニラ&いちごクリーム

【価格】305円（税込329円）

【特長】

- ・サンタクロースにデコレーションした可愛らしい個食ケーキ。
- ・バニラクリームで、クッキーと苺クリームを包んだ仕立て。



【商品名】

トナカイケーキ

チョコクリーム&クッキー

【価格】305円（税込329円）

【特長】

- ・トナカイにデコレーションした可愛らしい個食ケーキ。
- ・チョコムースケーキで食感の良いチョコクッキーを包んだ仕立て。



【商品名】

柊のケーキ

苺クリーム&苺ブリュレ

【価格】305円（税込329円）

【特長】

- ・クリスマスカラーの赤と緑が目を引き個食ケーキ。
- ・甘酸っぱい苺のブリュレとムースを合わせた仕立て。



【商品名】

セブンプレミアム

ティラミスケーキ4号

【価格】648円（税込699円）

【特長】

- ・大きめ個食ケーキを初めて品揃え。
- ・マスカルポーネとほろ苦いコーヒーが味わえるシェアサイズのティラミスケーキ。



【商品名】

セブンプレミアム

カマンベールチーズスフレケーキ4号

【価格】648円（税込699円）

【特長】

- ・大きめ個食ケーキを初めて品揃え。
- ・カマンベールチーズを使用したシュワっとした食感のシェアサイズのスフレケーキ。



【商品名】

Xmasスペシャル

プリン・ア・ラ・モード

【価格】822円（税込888円）

【特長】

- ・シェアサイズのクリスマス限定のプリン・ア・ラ・モード。
- ・エグロワイヤル®を使用したカスタードババロアと、プリンや果肉感のある苺ソース等を盛り付け。

以上