

“ゴロっ”とした鶏肉と 3 種類のチーズを使用 『うま辛チーズタッカルビまん』発売！

～10 月 23 日（火）より全国のセブン-イレブンにて順次発売開始～

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：古屋 一樹）は、中華まんの新商品『うま辛チーズタッカルビまん』を 10 月 23 日（火）より全国のセブン-イレブン（9 月末現在：20,600 店）にて順次発売いたします。

本商品は昨年も販売し、大変ご好評をいただきました。今年の商品は、使用するチーズを 2 種類から 3 種類に変更し、チーズソースの量も昨年に比べ約 1 割増量しています。また、チェダー、モッツアレラ、ゴーダの 3 種類のチーズと生乳でブレンドしたチーズソースを使用することで、伸びが良く濃厚な味わいに仕上げました。

中具には、食べ応えのある大きさにカットした鶏もも肉を使用。味付けには豆板醤やコチジャンに加え、りんご果汁を合わせることで辛味と甘味のバランスが良い 1 品になっております。

寒さも増してきたこの季節にぜひ、セブン-イレブンの中華まんをお楽しみください。

※一部店舗では、取扱いのない場合もございます。

－商品の概要－

『うま辛チーズタッカルビまん』

価 格：121 円（税込 130 円）



※写真はイメージです

商品特長：

- ・ピリッと辛い豆板醤とコチジャンを合わせた甘辛のタレで味付けをした鶏もも肉に、たっぷりのチーズソースを加えた中華まん。
- ・生地には、とうがらしの粉末を混ぜ込む事で具材との一体感を感じる仕立て。
- ・使用するチーズソースは、チェダーチーズとモッツアレラチーズにゴーダチーズを加えた 3 種類のチーズと生乳をブレンドする事で伸びが良く濃厚な味わいが特長。

以 上