

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン



「カラダへの想い この手から」シリーズ拡大

2018年9月21日

原材料と製法を見直し、さらに美味しく仕立てました 『もちつ餃子と野菜の中華スープ』等、全6品登場 全国のセブン・イレブンにて、9月25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）は、9月25日（火）から全国のセブン・イレブン 20,596 店（2018年8月末現在）※1でスープ惣菜全6品を全面リニューアルし、発売いたします。

今回は、全6品のスープ惣菜の原材料と製法を見直し、美味しさはそのままに、レタス1個分の食物繊維や、1/2日分の野菜※2を摂取できる規格へとリニューアルしています。全6品に共通して使用されるスープベースは、炒めた4種類の野菜を、鶏肉を煮出した出汁で煮込むことで、野菜の旨味と甘味が引き立ち、各商品の素材との相性も良く、さらに美味しくなりました。

セブン・イレブンは、今後もお客様の「野菜を摂りたい」といった健康志向の高まりに合わせ、「安全・安心、健康」にこだわった商品を拡充してまいります。

※1一部取り扱いのない店舗もございます。

※2「健康日本21(第二次)」では野菜摂取量の目安を1日当たり平均摂取量350gとしています。

◇スープベースのポイント

- ・長ねぎ、玉ねぎに加えて、新たに白菜と人参をスープベースに使用。野菜を炒めてから、鶏を煮出した煮汁で煮込むことで、野菜の旨味や甘味が溶け込んだスープを実現。
- ・食材の旨味を活かし、さらに調理工程を工夫することで、美味しさを追求。



人気 NO.1 !



『もちつ餃子と野菜の中華スープ』

価格：276円(税込298円)

発売日：9月25日（火）より順次発売

- ・餃子は、小麦粉の配合を見直し、つるつるもちもちとした食感を実現。中具には、豚肉、白菜、長ねぎを混ぜたものに、中華スープを練りこむことで、ジューシーさをプラス。
- ・餃子が3個と、野菜は4種類※1入っており、食べごたえのある仕立て。
- ・レタス1個分の食物繊維を摂れる仕立て。

※1：白菜・玉葱・竹の子・人参



『12品目具材の和風生姜スープ』

価 格：276 円(税込 298 円)

発売日：9月 25 日 (火) より順次発売

- ・蓮根と長ねぎを新たに加えた 12 品目の素材を合わせ、昆布と椎茸のだしが効いた和風仕立てのスープ。
- ・生姜を盛り付けることで、より生姜の風味が豊かな仕立て。
- ・レタス 1 個分の食物繊維が摂れる仕立て。



『1/2日分の野菜！ちゃんぽんスープ』

価 格：341 円(税込 368 円)

発売日：10月 9 日 (火) より順次発売

- ・本格的な中華料理の調理過程を実現した、麺なしちゃんぽんスープ。
- ・専用の鍋に小容量の野菜を高温、短時間で炒め、シャキシャキとした食感に仕立て。
- ・鶏、豚、魚介の旨味と野菜の旨味を効かせたスープ。



『1/2日分の野菜！8品目のサラダスープ』

価 格：341 円(税込 368 円)

発売日：10月 9 日 (火) より順次発売

- ・レタス、キャベツ、ほうれん草、トマト等の生野菜を使用した食感の良い商品に仕立て。
- ・炒めた野菜にチーズを加え、トマトと一緒に煮込んだ濃厚なトマトスープ。



『1/2日分の野菜！だし香る鶏団子鍋』

価 格：399 円(税込 430 円)

発売日：9月 25 日 (火) より順次発売

- ・野菜使用量を 240g^{※1} に增量し、1 日に必要とされる 1/2 を摂取できるスープ鍋。※1：生野菜換算
- ・スープベースに加えて、2 種類のかつおだしをブレンドし、香りと風味を向上させ、すっきりと飲み干せるスープに。
- ・鶏団子は、蓮根と鶏軟骨を加えたコリコリ食感が特長。



『1/2日分の野菜！旨辛キムチ鍋』

価 格：462 円(税込 498 円)

発売日：9月 25 日 (火) より順次発売

- ・白菜、ニラ等を使用し、1 つで 1 日に必要な野菜の 1/2 が摂れるスープ鍋。(生野菜換算約 200g 使用)
- ・スープ鍋専用の濃厚で風味の良い豆腐を使用。
- ・牛骨と野菜を煮込んだ旨味が凝縮したスープに仕上げ。 以上