



高品質なデュラム小麦を 100%使用 セブン-イレブンのパスタ全面刷新 “プリッと食感”の麺、素材にこだわったソース、容器も改良

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、パスタの麺・ソース・容器の品質全てを刷新し、9月4日（火）より全国のセブン-イレブン 20,596 店（2018 年 8 月末現在）にて順次発売いたします。

今回の刷新でパスタに使用する麺にセブン-イレブン専用の高品質なデュラム小麦を 100%使用することで、弾力のある“プリッと食感”を実現しました。ソースは、厳選素材をもとに工場で手間暇かけた調理を行うことで、本格的な麺を更に引き立てるよう改良を加えています。

容器についても茹でたて麺の食感を再現する為、電子レンジで加熱した際に蒸気が滞留する仕様に変更しています。

セブン-イレブンではこれからも「味」「品質」にこだわった、価値ある商品開発を積極的に推進してまいります。

<今回の刷新ポイント>

●乾麺を一新

⇒強靱なグルテンを含むセブン-イレブン専用のデュラム小麦に変更。ソースたっぷりのパスタでも弾力性のある“プリとした食感”を楽しめるパスタ麺。

●ソース・具材の品位向上

⇒様々な厳選具材を使用し、専用工場で手間暇かけた調理工程で作った特製ソース。家庭で作ることが難しい具材感や調理性を実現。

●容器の改善

⇒電子レンジで加熱した際の麺の乾燥を防ぐ為、加温時の蒸気が抜ける穴を 2 か所から 1 か所へ変更。蒸気の滞留を考慮することで、麺の食感を維持。

<商品概要>

※下記は首都圏店舗での品揃えです
※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます



『じっくり煮込んだミートソースパスタ』

価格：369 円（税込 398 円）

- ・牛肉 100%のひき肉を大粒にカットし、ゴロゴロとした肉の食感を楽しめる仕立て。
- ・ソースにワインを加えてじっくり丁寧に煮込むことで、肉の旨みを引き出し風味も向上。



『具たっぷり！ナポリタン』

価格：399 円（税込 430 円）

- ・ソーセージ、ベーコン、野菜等の具材量を 1.5 倍に増量。
- ・トマトソースとともにたまねぎを高温短時間で炒めることによる香ばしさが特長。
- ・麺の量を 350g から 230g に変更し、女性の方でも購入しやすいサイズに変更。



『がっつり！大盛ペペロンチーノ』

価格：510 円（税込 550 円）

- ・ 麺は通常サイズの 1.5 倍量の大盛サイズ。今回はさらに具材量を 1.3 倍に増量し、男性でも満足感ある 1 品。
- ・ 具材はベーコン、ソーセージに加えガーリックチキンをトッピング。揚げたニンニクとローストしたニンニクの 2 種類を使用し香ばしさを更に向上。



『4 種チーズのカルボナーラ』

価格：369 円（税込 398 円）

- ・ 使用するチーズを 2 種類から 4 種類へ変更。
ペコリーノ、パルメザン、クリーム、チェダーの 4 種のチーズをバランス良く組み合わせ、風味が更にアップ。
- ・ ソースにもベーコンや卵黄を加えることで、具材との一体感を感じられる 1 品。



『3 種だしの和風パスタ 明太子ときのこ』

価格：399 円（税込 430 円）

- ・ 定番の明太子に加え、しめじ、舞茸、エリンギの 3 種のきのこを盛り付けた和風パスタ。明太子ソースはたっぷり約 50g 使用。
- ・ 和風ソースは、煮干し、かつお、昆布の 3 種の出汁をベースに風味豊かな丸大豆醤油で味付け。



『1/2 日分の野菜！』

あさりと水菜のトマトボンゴレ』

価格：426 円（税込 460 円）

- ・ 特製のトマトソースにあさりの旨みを加え、味の一体感を感じられる 1 品。
- ・ トッピングには生の水菜を約 20g 盛り付けし、彩りよくさっぱりと食べられる仕立て。



『1/2 日分の野菜！ナスとベーコンのパスタ』

価格：426 円（税込 460 円）

- ・ 女性にも人気の高いナスを使ったトマトソースパスタ。
- ・ とろりとした食感の揚げナスをたっぷりと使用し、味のアクセントにベーコンを盛り付け。
- ・ 玉ねぎとニンニクを炒めてから、甘味の強いイタリア産トマトを加えて作った特製トマトソース。

以上