



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

⇒強靭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“プリッとした食感”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