

2018年8月9日

生地と中具の一体感を追求

“手包み品質”の製法により、生地の口どけを向上 こだわりの「中華まん」4種類を全面刷新 ～8月14日（火）より全国のセブン-イレブンで発売開始～

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、こだわりの「中華まん」の中でも定番商品である肉まん・あんまん（2種類）・ピザまんの計4種類を全面刷新し、8月14日（火）より全国のセブン-イレブン20,437店（2018年7月末現在）にて発売いたします。

今回の刷新において、『本格ジューシー肉まん』では生地の製造工程を大幅に見直すべく、オリジナルの製造ラインを導入。手包み品質に近い包餡を実現することで、生地に与えるストレスを軽減し、“ふんわり感”のある生地に仕上げました。発酵の時間については、一般的には3時間程度といわれる中、今回は20時間以上かけることで今まで以上にしっとり口どけのよい生地となっています。

『なめらか濃厚ごまあんまん』『北海道産小豆のつぶあんまん』『とろ~りチーズと完熟トマトのピザまん』では、各々の商品で使用する小麦粉の配合を見直し、中具との一体感のある口どけのよい生地を実現するとともに、中身に使用するすりごま、チーズやトマトの素材を見直すなど更に品質を高めています。

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。

一商品概要

※一部店舗では取扱いのない場合がございます。

『本格ジューシー肉まん』



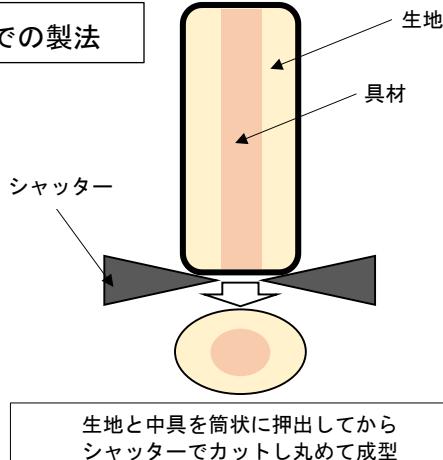
価 格 : 119円(税込128円)

販 売 エ リ ア : 全 国

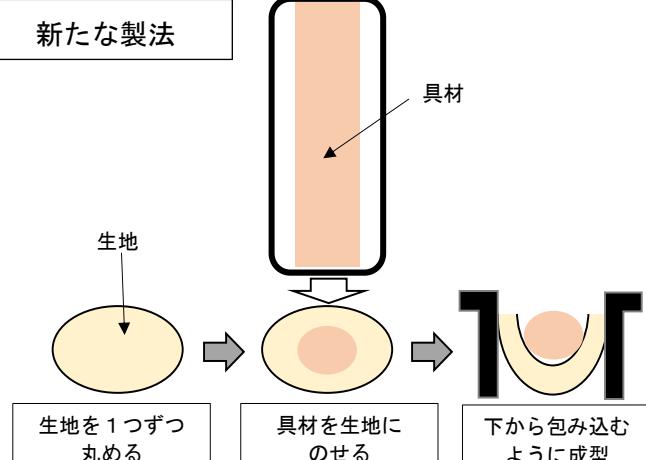
商 品 特 長:

- ・生地の製造工程を見直し、中具を包み込む際に生地を傷めない手包み品質の製造方法を導入。
- ・20時間以上の長時間発酵により口どけのよい生地が特長。
- ・中具は「豚肩ロース肉」と「豚うで肉」に加えてたまねぎ、しいたけ、筍を合わせたボリューム感のある中具に仕上げ。

今までの製法



新たな製法



『なめらか濃厚ごまあんまん』



価 格: 112 円(税込 120 円)

販 売 エリア: 東日本エリア 12,180 店舗
(名古屋以東および一部の地域)

商品特長:

- ・生地に使用する小麦粉は、品質の高いカナダ産の1CW（No1. カナダウェスタンレッドスプリング小麦）をブレンドして使用。
- ・小麦粉の配合比率を見直すとともに、水あめを加えることで生地のしっとり感を実現。
- ・新鮮なごまの風味を増すため、すりごま機を新たに導入し、24時間以内に使用。

『北海道産小豆のつぶあんまん』



価 格: 112 円(税込 120 円)

販 売 エリア: 西日本エリア 8,257 店舗
(名古屋以西および一部の地域)

商品特長:

- ・生地に使用する小麦粉は、品質の高いカナダ産の1CW（No1. カナダウェスタンレッドスプリング小麦）をブレンドして使用。
- ・小麦粉の配合比率を見直すとともに、水あめを加えることで生地のしっとり感を実現。
- ・具材のあんは、風味の強い北海道産の小豆を100%使用。

『とろ~りチーズと完熟トマトのピザまん』



価 格: 119 円(税込 128 円)

販 売 エリア: 全 国

商品特長:

- ・トマトソースとの相性を考慮し、生地の中にオリーブオイルを使用。
- ・ソースに使用するトマトは、より甘みの強いイタリア産トマトを昨年に比べて1.2倍まで增量。
- ・ソースで使用するチーズをナチュラルチーズ100%に変更。4種類のチーズを組み合わせることでチーズの風味を向上。

以 上