

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。

—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』



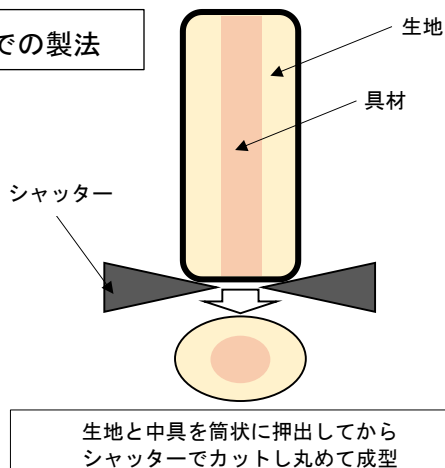
価 格 : 119 円 (税込 128 円)

販 売 エリア : 全 国

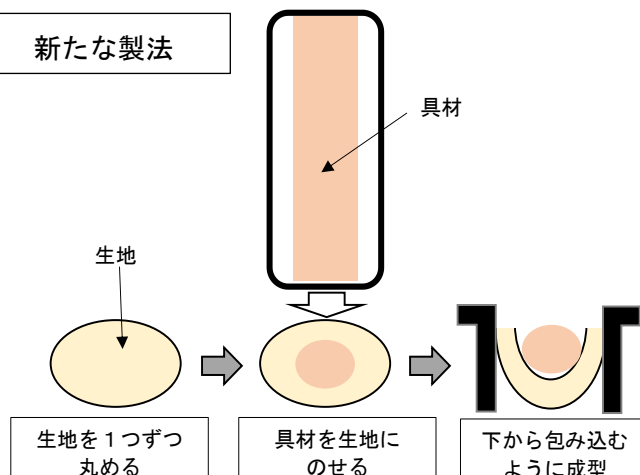
商 品 特 長:

- ・ 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

(名古屋以东および一部の地域)

商 品 特 長:

- ・生地を使用する小麦粉は、品質の高いカナダ産の 1CW (No1. カナダウエスタンレッド 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:

- ・生地を使用する小麦粉は、品質の高いカナダ産の 1CW (No1. カナダウエスタンレッド 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 倍まで増量。
- ・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。