



暑い夏にピッタリ！バリエーションの豊かなカレーが登場

「夏のカレー祭り！」を開催

7 月 31 日（火）より全国のセブン-イレブン店舗で 5 種を順次発売

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、7 月 31 日（火）より、全国のセブン-イレブンの 20,392 店舗（2018 年 6 月末現在）で「夏のカレー祭り！」を開催いたします。

本取り組みは、暑さが一段と厳しい今年の夏に合わせて「夏のカレー祭り！」をテーマに、カレー関連商品の品揃えを拡大するものです。今回、タンドリーチキン、キーマカレー、ビーフカレー等、様々な種類のカレーを、3 種のカレーライスと 2 種のおにぎりに仕立てました。

また、このたび発売する『銀座デリー監修 タンドリーチキン風カレー』、『銀座デリー監修 辛口キーマドライカレー』と『銀座デリー監修 タンドリーチキンおむすび』の 3 品は、本格的なインドカレーで有名な専門店「銀座デリー」の監修のもと、同店のスパイスを使用した商品です。

暑い季節にぴったりの製法と具材にこだわったスパイシーなカレーメニューを、是非セブン-イレブンでお楽しみください。

※一部店舗では、取扱いのない場合もございます。

— 商品概要 —

| | |
|---|---|
|  | <p>『銀座デリー監修 タンドリーチキン風カレー』</p> <p>価 格 : 462 円（税込 498 円）</p> <p>販売エリア：全国</p> <p>発 売 日 : 7 月 31 日（火）</p> <p>特 長 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉をヨーグルトと 10 種以上のスパイスに漬けて焼くことで、香ばしさと柔らかい食感を実現。 「銀座デリー」のオリジナルレシピをもとに、玉葱の甘みやトマト、ヨーグルトの酸味にスパイスを効かせたカレーソース。 |
|  | <p>『銀座デリー監修 辛口キーマドライカレー』</p> <p>価 格 : 399 円（税込 430 円）</p> <p>販売エリア：全国</p> <p>発 売 日 : 7 月 31 日（火）</p> <p>特 長 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 「銀座デリー」のオリジナルブレンドスパイスを使用することで、本格的な辛口のキーマドライカレーを実現。 ドライカレーの上に肉そぼろがベースとなるキーマカレーをのせ、2 種のカレーと一緒に楽しめる商品。 |

| | |
|---|--|
|  | <p>『THE セブンビーフカレー アンガス種牛肉使用』</p> <p>価 格 : 417 円 (税込 450 円) 販売エリア : 全国 発 売 日 : 7 月 31 日 (火) 特 長 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 2017 年の発売以来人気メニューの「THE セブンビーフカレー」をリニューアル。 ・ クミンとカルダモンスパイスを加えることで、夏にぴったりの風味に変更。 ・ 長時間煮込んだアンガス種牛肉の柔らかい食感が楽しめる仕立て。 |
|  | <p>『銀座デリー監修 タンドリー風チキンおむすび』</p> <p>価 格 : 167 円 (税込 180 円) 販売エリア : 全国 (北海道一部除く) 発 売 日 : 8 月 7 日 (火) 特 長 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「銀座デリー」監修の特製カレーペーストにバター、ココナッツミルク等を合わせた本格的なタンドリー風ソース。 ・ チキンは、数種類の特製スパイス、香味野菜とワインを加えたヨーグルトに漬け込むことで、まろやかなコクを感じる味わいを実現。 |
|  | <p>『玉子を添えたドライカレーおむすび』</p> <p>価 格 : 139 円 (税込 150 円) 販売エリア : 全国 発 売 日 : 8 月 7 日 (火) 特 長 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 30 種類以上のスパイスとにんにく、生姜を使用したスパイシーなドライカレーのおむすび。 ・ ドライカレーは高温で短時間調理することでパラパラの食感に仕上げ。 ・ ドライカレーに相性の良い玉子をのせ、見た目にもインパクトのある商品。 |

以上