

2019年2月4日

スイーツで春を先取り！

**桜や抹茶等、春らしさを感じるオリジナルスイーツが登場
『春スイーツフェア』を開催！
～全国のセブン-イレブンにて2月5日（火）より順次発売～**

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、2月5日（火）より、全国のセブン-イレブン 20,733 店（2019年1月末現在）で『春スイーツフェア』を開催いたします。

本フェアでは、立春を迎え、春の兆しが見え始める時期に合わせ、見た目と味わいで春を感じられるオリジナルスイーツ 4 品をご用意しました。しっとりした食感に仕上げた特製のどら焼き生地で、香り高い宇治抹茶を使用した抹茶クリームとコクのあるホイップクリームを挟んだ「宇治抹茶クリーム&ホイップ生どら」や、道明寺粉を使用し、米の食感を感じられる生地でなめらかなこし餡を包んだ「北海道産小豆使用 桜もち」等、春を先取りできる春色のスイーツで、春らしさを演出いたします。

セブン-イレブンはこれからも品質の向上を図りながら、季節感のある商品の提案を通じて、より近くて便利なお店づくりを目指してまいります。

※一部取り扱いのないエリア・店舗もございます。



－商品概要－

	<p align="center">『北海道産小豆使用 草もち』 115 円（税込 124 円）</p> <p>◆発 売 日： 2 月 5 日（火）より順次発売</p> <p>◆販売エリア： 全 国（北海道除く）</p> <p>◆特 長： ・ こし餡には北海道産の小豆を使用。 ・ 風味の良いもちもちしたよもぎの餅でこし餡を包んだ、上品な味わいの草もち。</p>
	<p align="center">『うす〜い和もっち巻き 桜ホイップ&こしあん』 135 円（税込 145 円）</p> <p>◆発 売 日： 2 月 12 日（火）より順次発売 ※関東、静岡、甲信越は 2 月 19 日（火）より</p> <p>◆販売エリア： 全 国（北海道除く）</p> <p>◆特 長： ・ もちもちの食感になるよう独自配合したどら焼き生地を薄く焼き、桜ホイップとこし餡を包んだ「和もっち巻き」。 ・ 桜ホイップは、ホイップクリームに桜の花びらを混ぜ込むことで、桜の風味を感じられる仕立て。 ・ 上品な甘さに仕上げたこし餡と合わせることで、桜ホイップとの相性がよい和洋折衷スイーツ。</p>
	<p align="center">『宇治抹茶クリーム&ホイップ生どら』 185 円（税込 199 円）</p> <p>◆発 売 日： 2 月 12 日（火）より順次発売 ※関東、静岡、甲信越を除く地区は 2 月 19 日（火）より</p> <p>◆販売エリア： 全 国</p> <p>◆特 長： ・ セブン・イレブンの専用工場では銅板を使って丁寧に焼き上げたどら焼きの生地は、隠し味に醤油等を加えることで和の風味を味わえる、しっとりとした食感。 ・ 香り高い宇治抹茶を使用した色鮮やかな抹茶クリームと、コクのあるホイップクリームを層に絞ることで、ボリューム感のある見た目と食べ応えのある一品。</p>
	<p align="center">『北海道産小豆使用 桜もち』 125 円（税込 135 円）</p> <p>◆発 売 日： 2 月 26 日（火）より順次発売 ※九州は 3 月 5 日（火）より</p> <p>◆販売エリア： 全 国</p> <p>◆特 長： ・ 道明寺粉を使用した餅は、本格的な味わいに仕上げ。 ・ 北海道産小豆のなめらかなこし餡を包み、餅との食感の違いを楽しめる一品。 ・ 桜の花の塩漬けを乗せることで、豊かな桜の風味と程よい塩味が、一体感のある味わいを醸成。</p>

以上