



まさに専門店の品質！玉子の優しい食感を実現 『玉子を味わう！ふんわり天津飯』を発売 1月22日より、全国のセブン-イレブンで販売開始

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、『玉子を味わう！ふんわり天津飯』を1月22日（火）より全国のセブン - イレブン20,700店（2018年12月末現在）にて発売いたします。

本商品は、調理工程だけでなく原材料に使用する卵の加工にも徹底的にこだわりました。専用工場による厳格な品質管理基準のもと「濾過工程と加熱殺菌の無い卵」を原材料として使用することで、卵本来の風味とコシのある食感を実現しました。調理工程においても、焦がしネギ油を投入した鉄鍋で「1食ずつ」高温短時間で調理することで、香ばしい風味と「ふんわり」した食感に玉子を焼き上げています。醤油ベースの中華あんは、鶏ガラと魚介の2種類のスープにより、玉子本来の風味を生かした専門店品質の商品に仕上げました。

セブン - イレブンでは、今後も専用工場だからできる「味」「品質」にこだわった、価値ある商品開発をこれからも積極的に推進してまいります。

—商品概要—

『玉子を味わう！ふんわり天津飯』

417円(税込450円)



※一部店舗では取扱いのない場合がございます。

※電子レンジでの温め商品です。

《商品のこだわり》

①卵へのこだわり

徹底した衛生管理のもと、濾過工程と加熱殺菌無く使用することで卵本来の風味と食感を実現。

②調理方法のこだわり

鉄鍋で「1食ずつ」高温短時間で調理することでふんわり食感を実現。



風味が残るよう混ぜる



ネギ油での香りづけ



素早く混ぜあわせ



高温短時間で焼きあげ

以上