



「選べるおせち」初登場！

2019年9月13日

多種多様な年末年始の過ごし方に対応 セブン-イレブンの「おせち」予約受付開始

～10月2日（水）より店頭、インターネットにて受付を開始～

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：永松 文彦）は、10月2日（水）より、セブン-イレブンの「おせち」の予約受付を、全国のセブン-イレブン 21,034 店舗（2019年8月末現在）とセブン-イレブンのお届けサービス「セブンミール」(<http://7-11net.omni7.jp>)にて開始いたします。

近年、世帯人数の減少や共働き世帯の増加等、社会構造の変化に伴い、年末年始の食卓においても、家族みんなで同じメニューを囲むスタイルから、個人毎に好みに合ったメニューを揃える等、年々変化しております。2020年のセブン-イレブンの「おせち」は、昨今のライフスタイルの変化に対応し、多様な年末年始の過ごし方に合わせた品揃えを提案いたします。

世帯人数の少ないご家庭でも手軽に正月気分を味わえる『和のおせち小鞠』等の一段重をはじめ、ご家庭の好みに合わせてカスタマイズできる『選べるおせち二段重』、また、セブン-イレブンの素材と製法へのこだわりを詰め込んだ『寿おせち三段重』等、ライフスタイルに合わせたメニューを取り揃えました。

—「おせち」概要—

初登場！ 冷蔵『選べるおせち二段重』

セブン-イレブン
オリジナルおせち

【価格】	和のおせち二段重 12,000円（税込12,960円）
	肉おせち二段重 18,000円（税込19,440円）
	海鮮おせち二段重 18,000円（税込19,440円）

【販売エリア】 全国（沖縄除く）

【商品特長】 壱の重には『定番具材15品目』を詰め、弐の重は『和』『肉』『海鮮』からお好みで選んでいただく仕立て。



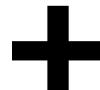
【壹の重具材】

伊達巻、紅白蒲鉾、スマートクサーモン、丹波篠山産黒豆、栗きんとん（安納芋使用）、三陸産いくら醤油漬け、あい鴨スマート等、全15品目



【和のおせち具材】

鹿児島県産ブリの照り焼き、赤いかの沖漬け、紅白なます、真だこ酢漬け、結び昆布、数の子、有頭海老の艶煮、若桃の甘露煮、煮物の全9品目

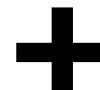


【肉おせち具材】

白金豚の煮豚・ハンバーグ（格之進とのコラボレーション）、ビーフシチュー、和牛ひと口ステーキ、阿波尾鶏の香味焼き等、全9品目



門崎熟成肉 KAB



【海鮮おせち具材】

カラスガレイの西京焼き、金目鯛の柚香焼き、真だらこ昆布、連子鯛の奉書巻、真だこ酢漬け、蒸しズワイガニ爪、鮑うま煮、紅鮭錦糸巻等、全17品目

少人数向け！ 冷蔵



こまり
『和のおせち小鞠』

セブン-イレブン
オリジナルおせち

【価 格】5,000 円（税込 5,400 円）

【販売エリア】全国（沖縄除く）

【商品特長】こだわりの逸品を少量ずつ詰めた手軽に楽しめる一段重。

【具 材】紅白蒲鉾、金柑の甘露煮、数の子、三陸産いくら醤油漬け、松風焼き、丹波篠山産黒豆、たたきごぼう、豚角煮、鮑うま煮、煮物等、全 16 品目

初登場！ 冷蔵

『加賀屋監修おせち一段重』

セブン-イレブン
オリジナルおせち

【価 格】10,000 円（税込 10,800 円）

【販売エリア】全国（沖縄除く）

【商品特長】北陸の素材を名宿「加賀屋」伝統の味で仕上げた一段重。

【具 材】能登豚の角煮、栗きんとん（五郎島金時使用）、のどぐろ酢漬け、鮑うま煮（いしる使用）、蠶いか柚子胡椒和え、帆立貝柱燻製（いしる使用）、帆立貝ひも酒盜和え、棒だら等、全 20 品目



一番人気！ 冷蔵

『寿おせち三段重』

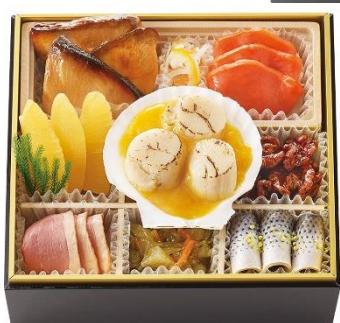
セブン-イレブン
オリジナルおせち

【価格】<宅配>16,240 円（税込 17,539 円）※締め切りは 12 月 8 日（日）
<店頭渡し>15,000 円（税込 16,200 円）

【販売エリア】全国（沖縄除く）※全国宅配可能（沖縄等の離島を除く）宅配は店頭予約のみ

【商品特長】丹波篠山産黒豆や鹿児島県産黒豚等、厳選された素材を使用。
伝統的なおせち具材を揃えた、セブン - イレブン一番人気のおせち。

【具材】丹波篠山産黒豆、三陸産いくら醤油漬け、鹿児島県産黒豚の角煮、帆立貝柱塩麹焼き（うにソース）、鹿児島県産ブリの照り焼き、有頭海老の艶煮、栗きんとん（安納紅使用）、数の子、真だらこ昆布、阿波尾鶏の肉団子等、全 25 品目



こだわり！ 冷蔵 『極尽おせち三段重』

セブン-イレブン
オリジナルおせち

【価格】 <宅配>31,560円（税込34,084円）※締め切りは12月8日（日）
<店頭渡し>30,000円（税込32,400円）

【販売エリア】 全国（沖縄除く）※全国宅配可能（沖縄等の離島を除く）宅配は店頭予約のみ

【商品特長】 丹波篠山川北地区産黒豆や都城和牛等の厳選された素材をこだわりの製法で仕上げ、極め尽くした三段重。

【具材】 丹波篠山川北地区産黒豆、都城和牛のローストビーフ、蒸しズワイガニ、鮑うま煮、鹿児島県産黒豚の角煮、阿波尾鶏西京焼き、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）、真鯛の西京焼き、有頭海老艶煮、北海道産数の子等、全37品目



初登場！ 冷凍でお届け

『和倉温泉加賀屋おせち二段重』



【価格】 20,000円（税込21,600円）

※宅配専用

※締め切りは12月8日（日）

【販売エリア】 全国（沖縄除く）

※全国宅配可能（沖縄等の離島を除く）

【商品特長】 老舗旅館「加賀屋」の味を冷凍にてご自宅へお届け。

【具材】 ぶり昆布巻、白えび南蛮漬、かに爪、かしくるみ、鮑旨煮、ごり甘露煮、鱈の旨煮、笹麩ごま餡、ほたるいかわさび、のどぐろ甘酢漬等、全35品目

— おせち予約概要 —

■予約開始日：10月2日（水）

■お渡し日・締め切り日：12月30日（月）お渡し⇒12月26日（木）締め切り
12月31日（火）お渡し⇒12月28日（土）締め切り

以上