

寒暖差による“嗜好の変化”に対応 オリジナル『スープ惣菜』5品目を刷新 ～全国のセブン-イレブンで8月20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：永松 文彦）は、オリジナルの『スープ惣菜』を刷新し、全国のセブン・イレブン 21,005 店（2019年7月末現在）にて8月20日（火）より順次発売いたします。

夏から秋へ季節が変わる、8月末から9月にかけては、昼夜の寒暖差が大きくなっています。温めて食べる商品のニーズに対応し、『根菜たっぷり！10品目の生姜スープ』等、5品を刷新し発売いたします。

今回の商品は、メニュー1品1品ごとに具材比率等を見直し、食べ応えをアップしました。また、ベースとなるスープにつきましては、丸鶏と野菜で炊き出したスープを、さらに丸鶏で炊き出し、炒めた野菜を加えることで、鶏の旨みと野菜の甘みが向上し、より濃厚なスープとなっております。

セブン・イレブンでは今後も、質の高い商品の開発を通じ、お客様の嗜好に合わせたメニューを拡充してまいります。

※一部取扱いのない店舗がございます。

◇刷新のポイント

- 最高気温と最低気温の差が大きくなり、肌寒くなってくる時期に合わせて刷新。
- 具材比率等を見直し、食べ応えをアップ。
- 丸鶏と野菜で炊き出したスープを、さらに丸鶏で炊き出し、炒めた野菜を加えることで、鶏の旨みと野菜の甘みを向上。

＜商品概要＞

カラダへの想い
この手から



『根菜たっぷり！ 10品目の生姜スープ』

価 格：298円(税込321円)

発 売 日：8月20日（火）より順次発売

販売エリア：全国（沖縄除く）

- 具材には、ごぼう、蓮根、もち麦、鶏肉、白菜、人参等の10品目を使用。
- ごぼう、蓮根等の根菜量を増量、さらにカットサイズを見直し具材感を向上。
- スープは昆布と椎茸のだしが効いた和風スープ。
- レタス1個分の食物繊維が摂れる仕立て。

『具たっぷりクラムチャウダー』

価 格：298 円(税込 321 円)

発 売 日：8 月 20 日（火）より順次発売

販売エリア：全国（沖縄除く）

- ・具材比率を昨年の約 40%⇒約 50%へアップ。
- ・具材のカットサイズを見直し、食感を向上。
- ・すり潰したあさりをペースト状にすることで、あさりの旨みと風味を感じられるスープ。



『お肉の旨味！ 餃子と野菜の中華スープ』

価 格：298 円(税込 321 円)

発 売 日：8 月 20 日（火）より順次発売

販売エリア：全国（沖縄除く）

- ・6 種類の具材と肉比率がアップした水餃子が 3 個入った食べ応えのある仕立て。
- ・スープは鶏ガラスープをベースに畜肉の旨みを凝縮。
- ・レタス 1 個分の食物繊維が摂れる仕立て。

『9 種具材の香ばし野菜 ちゃんぽんスープ』

価 格：298 円(税込 321 円)

発 売 日：8 月 20 日（火）より順次発売

販売エリア：全国（沖縄除く）

- ・具材にはキャベツ、玉葱、人参、もやし、豚肉、海老、きくらげ等の 9 種類を使用。
- ・専用の炒め機で野菜を高温短時間で炒めることで、シャキシャキとした食感と香ばしさを感じられる仕立て。
- ・鶏ガラを煮込んだ白湯をベースに魚介の旨みをプラスしたちゃんぽんスープ。
- ・レタス 1 個分の食物繊維が摂れる仕立て。



『合わせ味噌仕立ての 具だくさん豚汁』

価 格：298 円(税込 321 円)

発 売 日：8 月 20 日（火）より順次発売

販売エリア：関東、静岡

※地区により規格・価格が異なります。

※品揃えがないエリアもございます。

- ・じゃがいも、人参、玉葱、大根、こんにゃく、豚肉、豆腐等の具材を大きめにカットし、食べ応えのある仕立て。
- ・味噌は白味噌と赤味噌を組み合わせることで、香ばしさとコクのある味わい。



以 上