

2019年8月9日

「口どけの良い生地」×「素材にこだわった具材」 専門店品質を目指し『中華まん』を刷新

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、秋冬に販売が伸長するカウンターフード「中華まん」の定番商品である肉まん・あんまん・ピザまんを、8月13日（火）より刷新いたします。

今年の中華まんは、専門店品質の中華まんを再現することを目指し、開発いたしました。オリジナルブレンドの小麦粉を使用し、具材との相性が良く、ふんわり・もちりとした生地と素材本来のおいしさが楽しめる具材を組み合わせせております。

『もちりジューシー肉まん』では、生地の原料に熟成小麦粉を使用することで、よりもちりとしながら口どけの良い生地に仕上げました。具材には、赤身と脂肪のバランスが良い肩ロースを使用し、ジューシーさと豚肉の旨みを引き立てました。

『とろ〜りチーズのもちっとピザまん』では、伸びやコクが感じられる「ラクレットチーズ」を初めて使用。『ふんわり濃厚ごまあんまん』『北海道産小豆のつぶあんまん』では、あんを従来よりも増量することで、小豆本来の豊かな味わいが存分に楽しめます。

セブン・イレブンでは、これからも「味」と「品質」にこだわった商品開発を推進してまいります。

※一部店舗では取扱いのない場合がございます。

<商品概要>

『もちりジューシー肉まん』



価 格：120 円（税込 129 円）

販売エリア：全国

商 品 特 長：

- ・ 具材との相性が良い熟成小麦粉をブレンドしたオリジナルの専用小麦粉により、もちりしながら口どけの良い生地を開発。
- ・ 赤身と脂のバランスが良い肩ロースを熟成させ塩漬けし、ジューシーで豚肉の旨みが感じられる具材を実現。
- ・ かつお節だしと昆布だしを加えることにより、素材の旨みをさらに感じられる仕立て。

『とろ〜りチーズのもちっとピザまん』



価 格：120 円（税込 129 円）

販売エリア：全国

商 品 特 長：

- ・ モッツァレラチーズやラクレットチーズの伸びとコクが楽しめる中華まん。
- ・ 完熟トマトの自然な旨みや甘味を活かした酸味が控えめなトマトソースに、バジルやオレガノ等を加え、ピザの豊かな味わいを再現。
- ・ もちりとしながら口どけの良い生地の食感が特長。

『ふんわり濃厚ごまあんまん』



価 格：120 円（税込 129 円）

販売エリア：東日本エリア

（東海地方以东および一部の地域）

商 品 特 長：

- ・ あんこの甘味とごまの風味をバランスよく楽しめる仕立て。
- ・ 二次発酵時間を延長することで、ふんわりとした口どけの良い生地を実現。

「北海道産小豆のつぶあんまん」



価 格：120 円（税込 129 円）

販売エリア：西日本エリア

（東海地方以西および一部の地域）

商 品 特 長：

- ・ 北海道産小豆 100%を使用したあんを増量し、小豆は水で浸漬した後、小容量単位で炊くことで、風味と歯切れが良く、濃厚な味わいを実現。
- ・ あんとの相性が良く、ふんわりとした口どけの良い生地を楽しめる仕立て。

以上