



サクッと食感の薄衣と生姜の風味が決め手！ セブン-イレブンの揚げ物新定番『なながら』発売 7月2日（火）より全国のセブン-イレブンで順次発売

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、揚げ物惣菜の定番である唐揚げ『なながら』を、セブン - イレブンの揚げ物惣菜取り扱い店舗約19,950店※（2019年6月末現在）にて7月2日（火）より順次発売いたします。

昨今、中食ニーズが増加している中、セブン - イレブンにおいても調理に手間と時間がかかる揚げ物惣菜の売上が伸長しております。

このたび発売する『なながら』は、独自に配合したタレを使用し、漬け込み方法も見直すことで、鶏肉のジューシーで柔らかい食感を味わえる仕立てにしております。また、醤油ベースのタレには味のアクセントになるよう生姜を配合することで、おかずの一品としてお楽しみいただけます。

セブン - イレブンでは、これからも食卓の一品としてご提案できる「味」「品質」にこだわった商品開発を推進してまいります。

※一部、取り扱いのない店舗もございます。

【商品概要】

『なながら』

1個：50円（税込54円）



発売日：7月2日（火）以降順次発売

販売エリア：東京都、長野県、山梨県

以降順次全国拡大

特長

- レジカウンターで販売している揚げ物惣菜の主力商品である唐揚げの新商品。
- 独自に配合したタレに鶏肉を漬け込み、鶏肉をより柔らかい食感に。
- また衣を薄衣にすることで、外はサクッと中はジューシーな味わいになり、おかずの一品におすすめ。
- 味付けは、醤油ベースの漬け込みタレに、生姜を配合することで、味のアクセントに。



※まとめ買い（5個以上）用
の袋も新たにご用意。

以上