

NEWS RELEASE



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

新たな一段重も登場！

2020年9月28日

人数に合わせて楽しめるセブン-イレブンの『おせち』

9月28日（月）より、店頭・ネットにて予約開始

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、9月28日（月）より2021年のおせちの予約受付を全国の20,980店舗（2020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。

2021年の年始は、感染症予防に伴い、帰省やご家族での集まりを控える動きも見込まれます。それぞれの過ごし方に合わせ、新年のはじまりをご家庭でお祝いいただけるよう、一段重を中心としたお手軽なおせちなど、7種類※1の多様なおせちを取り揃えました。

少人数向けの一段重には『速水もこみち監修おせち 招宝』を新たにご用意し、おせちの定番具材だけでなく、お肉や海鮮を使った具材も加えたことで、伝統的なおせちに馴染みのないお客様にもお楽しみいただけます。3~4人前の『寿おせち三段重』は、具材に「あわび」や「ローストビーフ」を使う等、メインとなる具材を見直し、お重を開けた際の見た目にも更にこだわりました。

※1 エリアにより品揃えは異なります。

<商品概要>



『速水もこみち監修 おせち 招宝』

10,000円+税

1~2人前

【具材】21品目

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、有頭海老の艶煮、鹿児島県産ブリの照り焼き、ローストビーフ（ローストビーフソース付）、あい鴨スモーク、帆立貝柱焼き（レモンペッパーソース） 等

◆定番の具材に加えてお肉と海鮮具材を贅沢に使用しました。

◆具材の色や配色にこだわった盛り付けで、華やかなお重に仕上げました。

『寿おせち三段重』

3~4人前

<店頭でのお渡し> 17,000 円 + 税

<宅配> 18,240 円 + 税 ※宅配は店頭のみでの予約受付となり、12月12日（土）締め切り

※全国宅配可能（沖縄等の離島を除く）



【具材】26品目

丹波篠山産黒豆、鹿児島県産ブリの照り焼き、鹿児島県産黒豚の角煮、鮑うま煮、帆立貝柱塩麹焼き（うにソース）、ローストビーフ（ローストビーフソース付）、栗きんとん（安納芋使用）、三陸産いくら醤油漬け、有頭海老の艶煮、数の子松前漬け、阿波尾鶏の肉団子 等

◆あわび

高級食材である「あわび」を加え、より華やかな見た目になりました。

◆丹波篠山産黒豆

ご家庭での作り方に倣った製法で、豆本来の味わいが楽しめます。

◆ブリの照り焼き

遠・近赤外線焼成にてふっくらと焼き上げ、食べ応えのあるサイズに見直しました。

きょくじん

『極尽おせち三段重』30,000 円 + 税

3~4人前



【具材】35品目

丹波篠山川北地区産黒豆、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）、北海道産いくら醤油漬け、都城和牛のローストビーフ（ローストビーフソース付き）、帆立貝柱塩麹焼き、鮑うま煮、鹿児島県産黒豚の角煮、阿波尾鶏西京焼き 等

『和のおせち二段重』

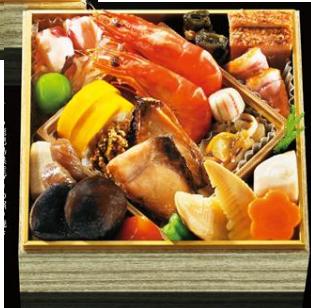
12,000円+税

2~3人前



【具材】24品目

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、有頭海老の艶煮、鹿児島県産ブリの照り焼き、あい鴨スモーク 等



『なだ万監修 おせち二段重』

20,000円+税

2~3人前



【具材】21品目

丹波篠山産黒豆、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）、北海道産いくら醤油漬け、有頭海老の艶煮、北海道産数の子、鰯西京焼き、阿波尾鶏西京焼き 等



※新潟県・富山県・石川県・福井県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県では「加賀屋監修 おせち二段重」20,000円+税の予約販売となります。

『特選おせち一段重』

10,000円+税

1~2人前



【具材】17品目

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、有頭海老の艶煮、帆立貝柱塩麹焼き、鹿児島県産ブリの照り焼き、蒸しズワイガニ爪 等



『和のおせち 明璃』

6,000円+税

1人前

【具材】17品目

丹波篠山産黒豆、栗きんとん（安納芋使用）、鹿児島県産ブリの照り焼き、三陸産いくら醤油漬け、有頭海老の艶煮、鮑うま煮、豚角煮 等

以上