

NEWS RELEASE



赤坂 四川飯店



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2021年3月1日

本格的な名店の味を“おうち”でも！ 『赤坂四川飯店監修』 麻婆豆腐・黒酢の酢豚

全国のセブン-イレブンで3月2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、四川料理の名店「赤坂四川飯店」監修の惣菜『赤坂四川飯店監修 麻婆豆腐』と『赤坂四川飯店監修 黒酢の酢豚』を、全国のセブン-イレブン 21,167 店（2021年2月末時点）にて3月2日（火）より順次発売いたします。

四川飯店グループは、四川料理の伝統を継承し、日本全国に13店舗を展開する正統派四川料理が楽しめるレストランです。昨今、自宅で食事をする場面が増える中、名店監修の贅沢な味を“おうち”で手軽にお楽しみいただけるよう、セブン-イレブンのオリジナル商品として初めて赤坂四川飯店監修の商品を発売することとなりました。

オーナーシェフ陳建太郎氏と、総料理長 鈴木広明氏監修の下、風味豊かで本格的な本場四川の味わいをお楽しみいただけます。

※一部店舗により取り扱いがない場合がございます

<概要>

『赤坂四川飯店監修 麻婆豆腐』



価 格：350円+税

発 売 日：2021年3月2日（火）より順次

販売エリア：全国（沖縄除く）

特 長：

- 唐辛子と油から麻婆豆腐専用に精製した自家製のラー油を使用しています。
- 工場で一手間加えたコクの強い甜麵醤で豚肉をしっかりと炒め、旨味を引き出したザーソースを使用しています。
- 麻婆豆腐専用に新たに開発したなめらか豆腐を使用しています。

『赤坂四川飯店監修 黒酢の酢豚』



価 格：370円+税

発 売 日：2021年3月2日（火）より順次

販売エリア：全国（沖縄除く）

特 長：

- 専用設備で加熱することで、豚肉の柔らかい食感を実現しています。
- バルサミコ酢をしつかり煮詰めて黒酢、蜂蜜を加えることで、フルーティーな黒酢たれに仕上げました。

以上