

2021年10月18日

“専門店の味”を中華まんでも！ 『新宿中村屋 総料理長監修 印度カレーまん』

10月19日（火）より全国の店舗にて順次発売

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 文彦以下セブン-イレブン・ジャパン)は、気温が低下する時期に合わせて中華まんの新商品『新宿中村屋 総料理長監修 印度カレーまん』を全国のセブン-イレブン店舗 21,210店(2021年9月末現在)^{※1}にて、10月19日(火)より順次、発売いたします。

本商品は、日本で初めて純印度式カレーを発売した『新宿中村屋』の総料理長に監修をいただきました。看板メニューである『新宿中村屋伝統の印度カレー』のレシピを踏襲しながら、くちどけの良いもちりとした生地合う味わいに仕上げました。

ご自宅での食事にも、より本格的な“専門店の味”を求める声が高まる中、お近くのセブン-イレブンでこだわりの中華まんをお楽しみいただけます。

※1 一部店舗により取り扱いのない場合がございます。

<商品概要>

『新宿中村屋 総料理長監修 印度カレーまん』



◆価格：130円(税込140.40円)^{※2}

◆発売日：10月19日(火)より順次

◆特長：

スパイスのこだわり

カレーの煮込み時に、20種類以上のスパイスを3回のタイミングに分けて投入することで、芳醇なスパイスの味・香りを再現しました。

じっくり炒めたオニオンソテー

バターで玉ねぎをじっくりと丁寧に時間をかけて、あめ色になるまで炒めたオニオンソテーを使用し、カレーにコクを加えています。

ヨーグルトを使用

印度カレーの特長であるスパイス感がありながらカレーのコクが味わえるようヨーグルトを加えています。

<中華まんの皮や具材に負荷をかけない製法>

『ふんわり×ごろっと 肉まん』と『もちもち×ずっしり 大入り豚まん』※については、皮や具材にストレスを与えにくい製法により、くちどけが良くもちりした生地と、ジューシーでボリューム感を感じられる中具による肉まんの美味しさがお楽しみいただけます。

※関西エリアでは『もちり×ジューシー 特製豚まん』を販売しております。

『ふんわり×ごろっと 肉まん』



◆価格：130 円（税込 140.40 円）※2

◆販売エリア：全国

◆特長：ふんわりとした食感のくちどけのよい生地。中具には豚肉・玉ねぎ・筍・椎茸を使用し、各具材のサイズを大きくすることで、食感をお楽しみいただけます。味付けは、醤油ベースにオイスターソースを加え、よりコク深い味わいに仕上げました。

『もちもち×ずっしり 大入り豚まん』



◆価格：198 円（税込 213.84 円）※2

◆販売エリア：全国（関西エリアを除く）

※関西エリアでは『もちり×ジューシー 特製豚まん』の販売となります。

◆特長：もちりとした食べ応えのある生地。中具は、通常の「肉まん」よりも豚肉を多く使用し、肉の旨味を引き立てる玉ねぎを配合。塩味をベースとしたシンプルな味付けで、より素材の味が引き立つように工夫しました。

<その他の中華まん>

『もちり×とろ〜り ピザまん』



◆価格：130 円（税込 140.40 円）※2

◆販売エリア：全国

『ふわふわ×濃厚 ごまあんまん』



◆価格：110 円（税込 118.80 円）※2

◆販売エリア：東日本エリア、新潟県、富山県

※西日本エリア・福井県・石川県では

『ふわふわ×つぶつぶ つぶあんまん』の販売となります。

※2 税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

お会計の際は、本体価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

※各商品の画像はイメージです。

以上