



2021年9月27日

「定番」「監修」「極上」から選べる厳選の6品をラインアップ! 2022年セブン-イレブンの『おせち』

店頭およびWEBで9月27日(月)より予約開始

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、2022年の『おせち』の予約受付を全国のセブン-イレブン 21,215 店(2021年8月末現在)およびセブン-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、9月27日(月)より開始いたします。

社会環境の変化により生活を取り巻く状況が大きく様変わりを続ける中、2022年のお正月を“おうち”で過ごす傾向は依然として強く、おせちについても1人用から家族向けまで、世帯構成に応じた多様な商品が求められています。そこで2022年のセブン-イレブンの『おせち』は、一段重、二段重、三段重を各2アイテムずつ取り揃え、それぞれ、おせちの定番食材を中心に詰め合わせた「定番」商品に加え、料理に定評のある速水もこみちさんや老舗旅館「加賀屋」の「監修」商品、または贅沢な食材をふんだんに取り入れた「極上」をテーマにした計6アイテムをご用意し、量目やメニュー等、お客様のニーズに合わせて選びやすい商品を厳選して展開いたします。

一年の始まりにふさわしい華やかな食卓を彩る『おせち』を、近くで便利なセブン-イレブンからご提案いたします。

<商品概要>

一段重「監修」商品



速水もこみち監修 おせち 招宝

10,000円(税込10,800円)

1~2人前【具材】21品目
○伊達巻 ○栗きんとん(安納芋使用)
○紅白蒲鉾 ○丹波篠山産黒豆
○煮物(人参、椎茸、筍、いんげん)
○有頭海老の艶煮 ○ローストビーフ
(ローストビーフソース付き) 等

- ・昨年の発売開始後に即時完売となった速水もこみちさん監修のオリジナルおせちが、リニューアルして登場。
- ・新年にふさわしい縁起の良い意味が込められた伝統的な具材をはじめ、肉や魚等を使用したメニューをバランスよく盛り付け。
- ・素材、味付けまで徹底してこだわった21品目を、一段重におさめました。

一段重「定番」商品



あかり 和のおせち明璃

6,000円（税込 6,480円）

1人前【具材】19品目

- 鮑うま煮 ○国産いくら醤油漬け
- 紅白蒲鉾 ○若桃の甘露煮 ○伊達巻
- 豚角煮 ○ごま入り田作り ○有頭海老の艶煮 ○糸昆布甘酢炊き 等

- ・おせちの定番具材を、1人前の量目で詰め合わせた一段重です。
- ・“食べ切り”や“1人1台”にもご利用いただける手軽なおせちです。

二段重「監修」商品



加賀屋監修 おせち二段重

20,000円（税込 21,600円）

2~3人前【具材】27品目

- にしんの幽庵焼き ○鮑うま煮
- 白海老の甘酢漬け ○蛍いかの沖漬け
- 紅白蒲鉾 ○若桃の甘露煮 ○伊達巻
- 帆立貝柱塩麹焼き ○紅鮭昆布巻 等

- ・明治から100年以上の歴史を誇る加賀の老舗旅館「加賀屋」の宇小総料理長監修のおせちです。
- ・「富山湾産白海老」や「蛍いか」を使用したメニュー等、能登半島の味わいを提供する「加賀屋」ならではのメニューもラインアップしました。

二段重「定番」商品



和のおせち二段重

12,000円（税込 12,960円）

2~3人前 【具材】25品目

- 丹波篠山産黒豆 ○鹿児島県産ブリの照り焼き ○紅白蒲鉾 ○市松錦玉子
- ローストビーフ ○栗きんとん（安納芋使用） ○合鴨スマーカ 等

- ・おせちの定番具材をバランスよく詰め合わせた二段重です。
- ・「ローストビーフ」や「合鴨スマーカ」等の肉類メニューも加え、洋風の味わいも楽しめるおせちに仕立てました。

三段重「極上」商品



きょくじん

極尽おせち三段重

店舗渡し：

30,000円（税込 32,400円）

宅配：

31,640円（税込 34,171.20円）

3~4人前 【具材】38品目

- 鹿児島県産ブリの照り焼き ○鮑うま煮
- 丹波篠山川北地区産黒豆 ○都城和牛ローストビーフ（ローストビーフソース付き） ○栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用） ○北海道産数の子 等

- ・セブン-イレブンが手掛ける最上級、最多品目を詰め合わせたおせち「極尽おせち三段重」です。
- ・素材や製法に至るまですべてこだわり抜いた上質な具材の数々を、三段重におさめました。

三段重「定番」商品



寿おせち三段重

店舗渡し：

17,000円（税込 18,360円）

宅配：

18,270円（税込 19,731.60円）

3~4人前【具材】26品目

- 鹿児島県産ブリの照り焼き ◦鹿児島県産黒豚の角煮 ◦丹波篠山産黒豆
- 帆立貝柱塩麹焼き（柚子風味） ◦煮物 ◦数の子松前漬け ◦伊達巻
- 紅白なます ◦たたきごぼう 等

- ・おせちの伝統的な具材から、肉や海鮮具材を使用したメニューまで幅広く詰め合わせた三段重です。
- ・幅広い世代で楽しめる、一年の始まりにふさわしい定番のおせちです。

※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、税抜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。

以上