

パン生地・具材・パッケージを全面刷新 さらに美味しくなった『サンドイッチ』新発売！

～3月2日（水）より順次、全国のセブン-イレブンで発売～

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、サンドイッチのパン生地、具材、パッケージを刷新し、全国のセブン-イレブン店舗 21,327 店（2022年2月末現在）にて、3月2日（水）より、順次発売※いたします。

1978 年から発売したセブン-イレブンの「サンドイッチ」は、毎年原材料や製法を見直し、品質向上への挑戦を続けています。今回は、パン生地に使用する小麦粉から見直し、よりキメ細かく、しっとり・ふんわりとした食感に仕上げました。また、定番具材の「たまごサラダ」は、玉子とマヨネーズの合わせ方を見直しよりなめらかで食べ進みの良い味わいに仕上げました。「スライスチーズ」は、チェダーチーズを見直すことでコクが増し、よりまろやかになりました。「パッケージ」はセブン-イレブンのコーポレートカラーであるオレンジ・グリーン・レッドを使用することで、イメージも刷新いたします。品質向上に伴う原材料の変更や、昨今の原材料価格高騰により、一部商品の価格を見直しています（見直し幅は、リニューアル前の商品と比べて税抜価格から 5%～12%程度）。

セブン-イレブンは今後も、安全・安心で優良な原材料を使用したオリジナル商品の販売を通じ、「近くて便利」なお店作りに努めてまいります。

※一部店舗では取り扱いの無い場合がございます

※沖縄県では3月30日（水）より発売いたします

<商品概要>

『ベーシックミックスサンド』250 円（税込 270 円）

①パン生地

- ・小麦粉の中心部である特等粉や一等粉のみを使用し、パン生地の水分量やキメ細かさが向上することで、しっとり・ふんわりとした食感に仕上げました。

②パッケージ

- ・セブン-イレブンのコーポレートカラーである3色、オレンジ・グリーン・レッドを使用。見た目も変更することでイメージを刷新いたします。



③具材

- ・「スライスチーズ」はチェダーチーズの中身を見直すことでコクが増しまろやかになりました。
- ・「ポークハム」は現行同様に三元豚を使用し、10%減塩いたしました。
- ・「たまごサラダ」は玉子の味が濃い「ななたま®」を使用。よりなめらかで食べ進みの良い味わいに仕上げました。



こだわりのたまご「ななたま®」

乳酸菌を与え、腸の調子を整えながら、マリーゴールド等の専用の餌を食べて育った親鶏が生んだ玉子。健康的な親鶏から生み出された卵は、臭みが少なく卵の味が濃い事が特長。セブン-イレブンのために作られた「ななたま®」は、サンドイッチの他に、手巻おにぎり「ツナマヨネーズ」のマヨネーズにも使用。

<ご参考>

3月2日以降の、サンドイッチの一部ラインアップ（首都圏の事例）

<p>ハムとたまごのサンド 290 円（税込 313.20 円）</p> <p>人気のハムとたまごを 組み合わせたサンドイッチ。</p> 	<p>てりたまサンド 290 円（税込 313.20 円）</p> <p>和風しょうゆ味の 照焼チキンとたまご サラダの組合せ。</p> 
<p>ジューシーハムサンド 270 円（税込 291.60 円）</p> <p>ハムとマヨネーズの 味わいが絶妙な サンドイッチ。</p> 	<p>ハムカツサンド 250 円（税込 270 円）</p> <p>ソースが染み込んだ ハムカツとキャベツを はさみました。</p> 
<p>ツナ&たまごサンド 240 円（税込 259.20 円）</p> <p>ツナサラダと、 たまごサラダの シンプルな組合せ。</p> 	<p>ななたま使用たまごサンド 250 円（税込 270 円）</p> <p>たまごサラダがたっぷり と入った人気商品。</p> 
<p>シャキシャキレタスサンド 270 円（税込 291.60 円）</p> <p>レタスとハム、 チーズにフレンチ ソースの組合せ。</p> 	<p>ベーコンポテトサンド 250 円（税込 270 円）</p> <p>ポテトサラダに 半熟ゆで卵を組合せた サンドイッチ。</p> 
<p>コールスローサンド 240 円（税込 259.20 円）</p> <p>キャベツ、にんじん、 ハムを組合せた サンドイッチ。</p> 	<p>厚焼玉子ミックスサンド 370 円（税込 399.60 円）</p> <p>厚焼玉子、ベーコン レタスを組合せた サンドイッチ。</p> 

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しております。

以上