

2022年9月26日

2023年セブン-イレブンの『おせち』

店頭およびWEBで9月26日(月)より受付開始

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、2023年の『おせち』の予約受付を、全国のセブン-イレブン 21,372 店(2022年8月末現在)およびセブンミール(<https://www.7meal.jp/osechi/>)にて9月26日(月)より開始いたします。

2023年の正月は、人が集まる機会も増える一方、“おうち”にて少人数で過ごしたいというニーズもあり、過ごし方の多様化が見込まれます。セブン-イレブンの2023年の『おせち』は、それぞれの過ごし方に合わせ、こだわりの食材を詰め合わせた定番の三段重から、食べきりサイズの一段重まで、計6アイテムを取り揃えました。

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>



『速水もこみち監修おせち 招宝』^{しおうほう}

11,000円(税込 11,880円)

1~2人前

- ・料理に定評のある、速水もこみちさんに監修いただいたおせち。
- ・おせちの定番食材から、「阿波尾鶏の香草焼き」や「メカジキのエスカベッシュ」等の洋風の食材まで揃えた、彩り豊かなおせちです。

【食材】23品目

有頭海老の艶煮、阿波尾鶏の香草焼き、メカジキのエスカベッシュ、あい鴨スマーケ、ローストビーフ、栗きんとん(安納芋使用)、丹波篠山産黒豆、国産いくら醤油漬け、紅白なます等



『国産おせち一段重 雅』^{みやび}

22,000円(税込 23,760円)

1~2人前

- ・安全、安心への意識の高まりに合わせて、食材については全て国産を使用した、本格志向の贅沢なおせち。
- ・全ての素材・製法にこだわりぬいた、上質を極めた一段重です。

【食材】21品目

三陸産蝦夷鮑うま煮、都城和牛ローストビーフ、丹波篠山川北地区産黒豆、鹿児島県産ブリの照り焼き、北海道産数の子、真鯛の龍皮巻、栗きんとん(鹿児島県産べにはるか使用)等



『和のおせち 明璃』^{あかり}

6,000 円（税込 6,480 円）

1人前

- ・おせちの定番食材を、1人前の量目で詰め合わせたおせち。
- ・”食べきり”や”1人1台”にもご利用いただける手軽な一段重です。

【具材】17品目

有頭海老の艶煮、鮑うま煮、豚角煮、鹿児島県産ブリの照り焼き、丹波篠山産黒豆、紅白蒲鉾、国産いくら醤油漬け、数の子、栗きんとん（安納芋使用）、伊達巻、若桃の甘露煮等



『加賀屋監修 おせち二段重』

20,000 円（税込 21,600 円）

2~3人前

- ・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。
- ・北陸ならではの「蛯いか」や「白エビ」等の具材や、能登半島の味わいを提供する「加賀屋」ならではの味わいを詰め合わせました。

【具材】28品目

蛯いかの沖漬け、白海老の甘酢漬け、いか松笠いしる焼き、にしんの幽庵焼き、帆立貝ひも酒盗和え、真鯛おから焼き、紅鮭昆布巻、鮑うま煮、有頭海老の艶煮、鹿児島県産ブリの照り焼き等



『アルポルト片岡シェフ監修 和イタリアン おせち二段重』

20,000 円（税込 21,600 円）

2~3人前

- ・イタリアンの名店『アルポルト』のオーナー・シェフ片岡 護氏監修のおせち。
- ・和食とイタリアンを融合させた具材、メニューを揃え、幅広い年代の方に食べていただけるよう仕立てました。

【具材】19品目

ビーフシチュー、黒豆赤ワイン煮ゼリー、ローストビーフ、阿波尾鶏の香草焼き、ラタトウイユ、鮑バジルソースがけ、タコとポテトのバジル和え、帆立貝柱レモンペッパー、マロングラッセ等



ことぶき
『寿 おせち三段重』

18,000 円（税込 19,440 円）

3~4人前

- ・お正月を彩る、華やかな具材を幅広く取り揃えた、セブン - イレブンの定番おせち。

【具材】24品目

鹿児島県産ブリの照り焼き、丹波篠山産黒豆、帆立貝柱塩麹焼き（ゆず風味）、ローストビーフ、栗きんとん（鹿児島県産べにはるか使用）、鹿児島県産黒豚の角煮、鮑うま煮、煮物等

※税込価格は、軽減税率対象商品は消費税8%で表示しております。

※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