

素材を見直し、専門店品質でより美味しいスイーツに！ 『セブン-イレブン 定番スイーツ』をリニューアル

～6 月 14 日（火）より、全国のセブン-イレブンにて順次発売～

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）は、オリジナルフレッシュフードの主力商品である「チルドスイーツ」の定番商品をリニューアルし、全国のセブン-イレブン 21,337 店舗（2022 年 5 月末現在）にて、6 月 14 日（火）より順次発売いたします。

セブン-イレブンのスイーツは発売当初以来、和・洋それぞれの美味しさを追求した商品を発売してまいりました。この度、在宅勤務の普及等によりご自宅で過ごす時間が増える中、専門店品質のスイーツを手軽にお楽しみいただけるよう、素材や製法、パッケージ等の細部にまで徹底的にこだわりました。ホイップクリームは乳脂肪分をより高めることで、更にくちどけが良くなめらかに仕上げました。和菓子の『北海道十勝産小豆使用 豆大福』等に使用する餡子は、昼夜の寒暖差が大きいことで小豆自体の甘みが強くなる、北海道十勝産のエリモショウズを使用いたしました。その他の素材や製法に関しても見直し、より専門店品質にこだわった商品に仕上げています。

また、6 月 16 日（木）0 時より下記 URL にて、スイーツの特設サイトをご確認いただけます。
https://www.sej.co.jp/products/mechahapi.html?utm_source=release&utm_medium=house_media&utm_campaign=mechahapi0616

※一部店舗により、お取り扱いの無い場合がございます。

【洋菓子の定番スイーツ】

『シュー・パティシエール』

価 格：160 円（税込 172.80 円） 発売日：6 月 19 日（日）以降、順次発売

発売地域：全国

特 長：4 種類の小麦粉を合わせた生地、アーモンド風味のシュー生地を重ねました。生地に厚みがある為、しっかりとした食感と濃厚なカスタードをお楽しみいただけます。



●4 種類の小麦粉を使用した生地

- ・4 種類の小麦粉を配合。厚みがあり歯切れやくちどけの良い生地に焼き上げました。小麦本来の甘い香りや味わいも、しっかりと感じられます。

●エグパティシエール®の比率を高め、よりバニラの風味を感じられるカスタード

- ・カスタードクリームは、スイーツ専用の卵である「エグパティシエール®」の比率を増量することで、卵のコクをしっかりと感じられるように仕立てました。また、よりバニラの風味も感じられるようにすることで、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

エグパティシエール®は、親鶏に与える餌からこだわった卵。卵のコクと風味が、スイーツを引き立てます。



<生地を焼き上げる工程>



焼上がり

『ダブルクリームのカスタード&ホイップシュー』

価 格：150 円（税込 162 円） 発売日：6 月 17 日（金）以降、順次発売

発売地域：全国（沖縄県を除く）

特 長：ふんわりと焼き上げたシュー生地に、こだわりの卵「エグパティシエール®」を使用した濃厚なカスタードクリームとホイップクリームを合わせました。カスタードクリームに発酵バターを使用することで、コクのあるカスタードに仕上がりました。



●乳脂肪分の高いクリームを使用

- ・ホイップクリームの乳脂肪分がより高いものを使用することで、コクがありながらもくちどけの良い、ふんわりとしたホイップクリームに仕上がりました。

『イタリア栗のモンブラン』

価 格：320 円（税込 345.60 円） 発売日：6 月 16 日（木）以降、順次発売

発売地域：全国（沖縄を除く）

特 長：渋皮付きのイタリア栗を使用したこだわりのマロンペーストを中心に、口どけの良いホイップクリームとマロンホイップで包みました。



●専用にブレンドした薄力粉を使用

- ・洋菓子に使用するスポンジ生地には、セブン・イレブンのスイーツ専用に配合した薄力粉を使用しました。独自の配合にすることで、ホイップクリームとの相性が良く、くちどけが良い生地です。

【和菓子の定番スイーツ】

『北海道十勝産小豆使用 豆大福』

価 格：140 円（税込 151.20 円） 発売日：6 月 14 日（火）以降、順次発売

発売地域：全国（北海道、沖縄を除く）

特 長：国産の餅米である「みやこがね」を使用した餅生地で、北海道十勝産のエリモショウズを使用した餡子を包みました。食べ応えのある商品です。



●北海道十勝産のエリモショウズを使用した餡子

- ・北海道の十勝地方は昼夜の寒暖差が大きい為、小豆の糖分が高くなり、しっかりとした甘みを感じられます。また、ホクホクとした食感で皮が柔らかい為、餡子に合う小豆です。